

User manual

Benutzerinformation

Built-in oven

Einbau-Backofen

ZYB 590 XL

ZYB 591 XL

Thank you for selecting our appliance

We wish you lots of enjoyment with your new appliance and we hope that you will consider our brand again when purchasing household appliances.

Please read this user manual carefully and keep it throughout the product life cycle as a reference document. The user manual should be passed on to any future owner of the appliance.

Contents

Guide to using the user instructions

 Safety instructions

 Step by step instructions

 Hints and Tips

 This appliance conforms with the following **ECC Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (EMC Directive);
- **93/68** (General Directive);

and subsequent modifications.

MANUFACTURER:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italy)

English

Warnings and Important Safety Information

Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.
These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.

Operation

- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- Be very careful when using the cooker. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the grease filter (if fitted), the heating elements and the thermostat sensor.
- If is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.
- Always use oven gloves to take hot ovenproof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.
- Make sure that the oven is in the “OFF” position, when the oven is no longer being used.
- This oven was made as a single appliance or as a combination appliance with electrical hotplate, depending on the model, for single-phase connection to 230 V.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

People Safety

- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

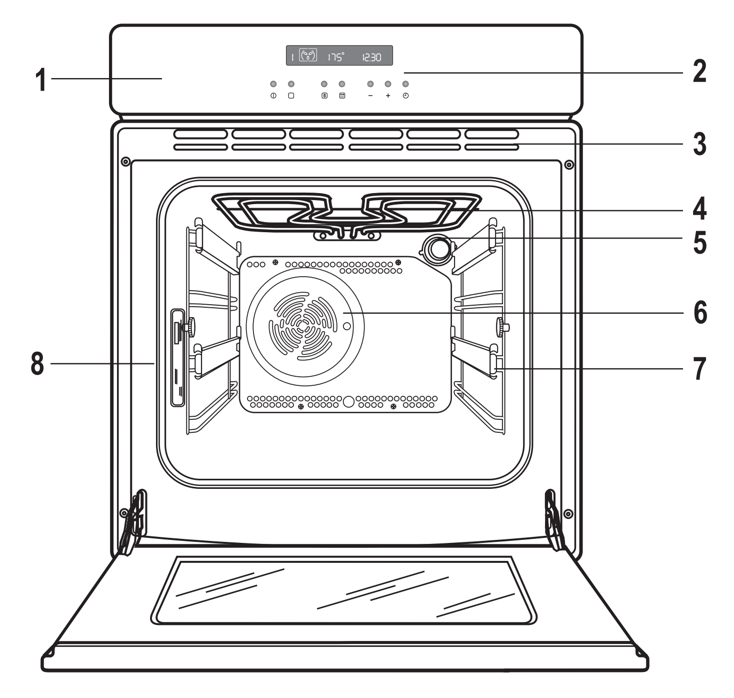
Customer Service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.



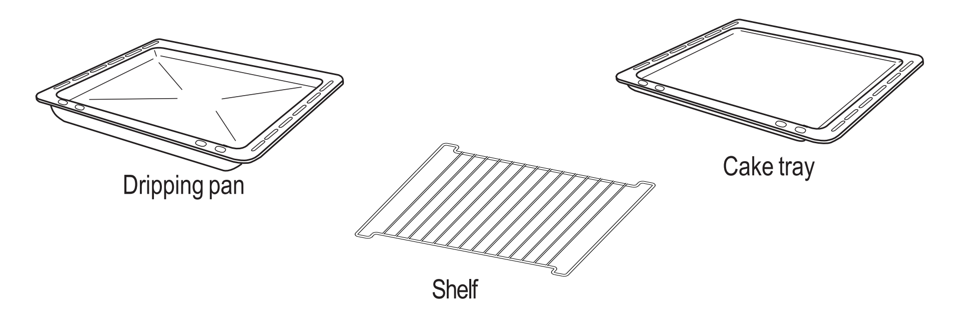
The symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Description of the appliance

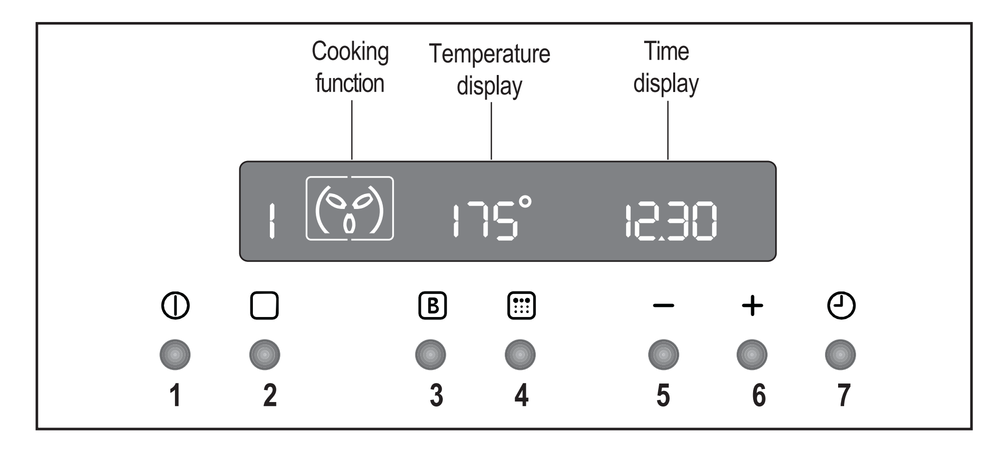


1. Control panel
2. Electronic programmer
3. Air vents for cooling fan
4. Grill
5. Oven light
6. Oven fan
7. Telescopic runners
8. Rating plate

Oven accessories



Control panel



Push buttons

1. ON / OFF
2. Oven Function Control
3. Fast Heat Up Function
4. Pyrolytic Function
5. Decreasing Control "—" (Time or Temperature)
6. Increasing Control "+" (Time or Temperature)
7. Minute minder / Cooking duration function / End of cooking function

All the oven functions are controlled by an electronic programmer.
You can select any combination of cooking function, cooking temperature and automatic timing.

NOTE
In the event of a power failure, the programmer will keep all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) for about 3 minutes. If power fails for a longer time, all the settings will be cancelled. When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.

When the oven is first installed



Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the oven.

When the oven is first connected to the electrical supply, the display will automatically show 12:00 and the symbol (clock) will flash.

Ensure the correct time of day is set before using the oven.

To set the correct time of day:

1) Press button (clock) and, while the symbol ► is flashing, set the correct time of day by pressing buttons "—" or "+" (Fig. 1).

The time arrow symbol ► will disappear about 5 seconds after the correct time is displayed.

2) if the symbol ► is not flashing anymore, press button (clock) twice.

Then, proceed as described in point 1).

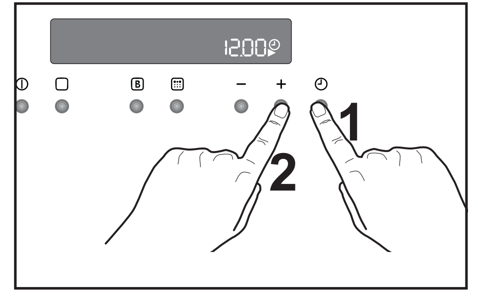


Fig. 1

Before first use

The oven should be heated without food.

To do that, proceed as follows:

1) press button (on/off) to switch on the oven.
2) press button (function) twice and select the "Conventional Cooking" function (Fig. 2).
3) set the temperature to 250 °C using the increasing push button "+".
4) Allow the oven to run **empty** for approximately 45 minutes.
5) open a window for ventilation.

This procedure should be repeated with the "Fan Cooking" and "Full Grill" function for approximately 5-10 minutes.

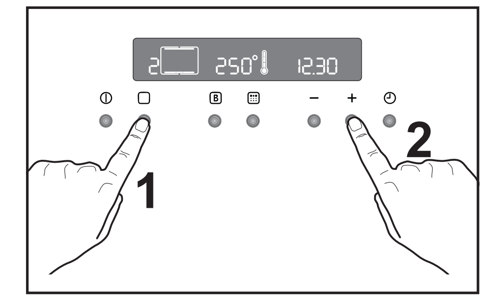
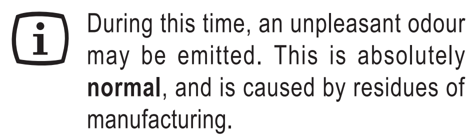
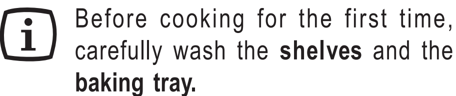


Fig. 2



During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely **normal**, and is caused by residues of manufacturing.
Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm water to which a little mild washing-up liquid has been added.



Before cooking for the first time, carefully wash the **shelves** and the **baking tray.**



To open the oven door, always hold the handle in the centre (Fig. 3).

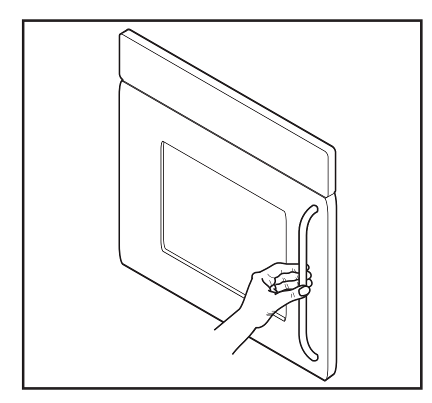


Fig.3

"On/Off" Push Button

The oven must be switched on before setting any cooking function or programme. When button Ⓘ is pressed, the oven symbol will appear in the display, and the oven light will switch on (Fig. 4).
To switch off the oven, you can press button Ⓘ at any time. Any cooking function or programme will stop, the oven light will switch off and the time display will show the time of day only.

It is possible to switch off the oven at any time.

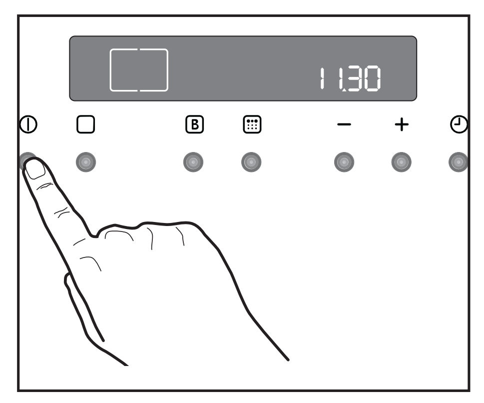


Fig.4



How to select a Cooking Function

1) Switch on the oven by pressing the Ⓘ button.

2) Press button ☐ to select the required oven function. Each time button ☐ is pressed, a cooking symbol will appear in the display and the corresponding cooking function number will appear to the left of the currently selected cooking function symbol (Fig. 5).

3) If the pre-set temperature is not suitable, press button "–" or "+" to adjust the temperature in 5 degree steps.
- as soon as the oven heats up, the thermometer symbol rises slowly 🌡, indicating the degree to which the oven is currently heated;

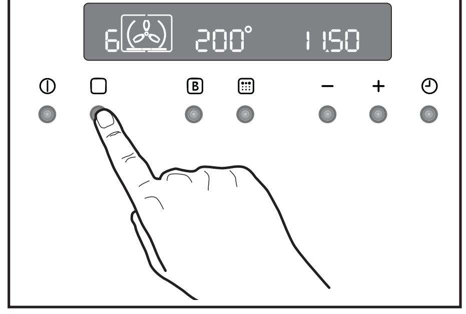


Fig. 5

When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time and the thermometer symbol will illuminate permanently.

How to set the temperature and cooking time

Press button "—" and "+" to increase or decrease the pre-set temperature while the "°" symbol is flashing (Fig. 6). The maximum temperature is 250°C.

Press button "—" and "+" to increase or decrease the pre-set cooking time while the symbol ▶ is flashing.

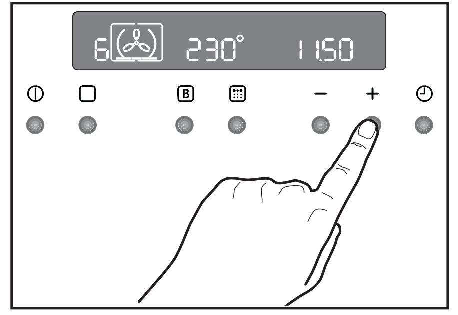


Fig. 6

Safety Thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

The cooling fan

The cooling fan is designed to cool the the oven and the control panel. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. When the oven is switched off, the fan may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.



The action of the cooling fan will depend on how long the oven has been used and at what temperature. It may not switch in at all at lower temperature settings nor run on where the oven has only been used for a short time.

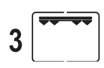
Function symbols

1 

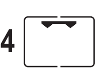
Fan cooking - This setting allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf, without flavour transference. Pre-set temperature: 175 °C

2 

Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven. Pre-set temperature: 200 °C

3 

Full Grill - The full grill element will be on. Recommended for large quantities. Pre-set temperature: 250 °C

4 

Inner Grill - can be used for grilling small quantities. Pre-set temperature: 250 °C

5 

Thermal Grilling - This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate together, circulating hot air around the food. Pre-set temperature: 180 °C

Select a maximum temperature of 200°C.

6 

Pizza Oven - The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.
Pre-set temperature: 175 °C

7 

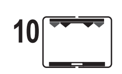
Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C

8 

Top heating element - The heat comes from the top of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C

9 

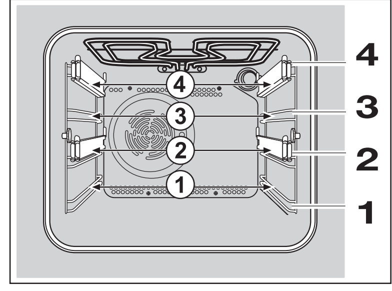
Defrosting – The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

10 

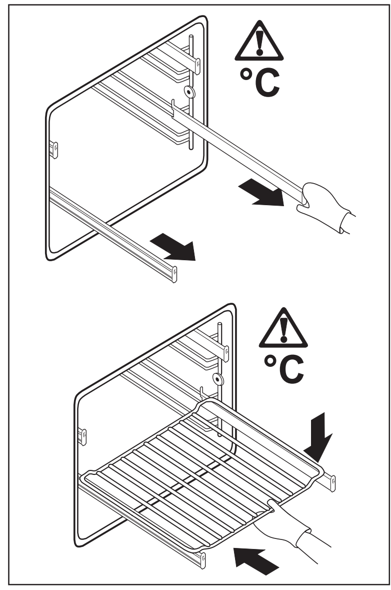
Pyrolitic Cleaning - This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

Using the oven

The oven has four shelf levels. The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.
Shelf levels 2 and 4 are fitted with telescopic shelf supports to allow en easier operation when inserting or removing the shelves.



1. Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the diagram.
2. Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the diagram).





Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.



Important: Telescopic shelf supports and other accessories get very hot! Use oven gloves or similar!

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam.

This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.



However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.



Attention! - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners.When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.

We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.



Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the oven door.

Fan cooking

The air inside the oven is heated by the element around the fan situated behind the back panel. The fan circulates hot air to maintain an even temperature inside the oven.

The advantages of cooking with this function are:

- **Faster Preheating**
  As the fan oven quickly reaches temperature, it is not usually necessary to preheat the oven although you may find that you need to allow an extra 5-7 minutes on cooking times. For recipes which require higher temperatures, best results are achieved if the oven is preheated first, e.g. bread, pastries, scones, souffles, etc.
- **Lower Temperatures**
  Fan oven cooking generally requires lower temperatures than conventional cooking.
  Follow the temperatures recommended in the cooking chart. Remember to reduce temperatures by about 20°C-25°C for your own recipes which use conventional cooking.
- **Even Heating for Baking**
  The fan oven has uniform heating on all shelf positions. This means that batches of the same food can be cooked in the oven at the same time. However, the top shelf may brown slightly quicker than the lower one.
  This is quite usual. There is no mixing of flavours between dishes.

How to use the fan oven

1. Switch the oven on.
2. Press the Oven Function Control button and select the “Fan Cooking” function.
3. If necessary adjust temperature setting using the “+“ or “–“ buttons.

Conventional Cooking

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur.When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single

level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as quiches and flans.

Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the conventional oven.

How to use the conventional oven

1. Switch the oven ON.
2. Select the Conventional Oven Function by pressing the Oven Function control button until the symbol appears in the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the "+" or "—" buttons.

Top oven element only

This function is suitable for finishing cooked dishes, e.g. lasagne, shepherds pie, cauliflower cheese etc.

Bottom oven element only

This function is particularly useful when blind-baking pastry. It may also be used to finish off quiches or flans to ensure the base pastry is cooked through.

Grilling

- Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats
- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.

How to use the Full Grill

1. Switch the oven ON.
2. Select the Full Grill function by pressing the Oven Function control button until the symbol appears in the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the "+" or "—" buttons.
4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food. Position the food close to the element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. Adjust the heat setting and the shelf as necessary, during cooking.

During cooking, the cooling fan and the thermostat control light will operate in the same way as described for the fan oven function.

How to use the Inner Grill Element

The inner grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan. By using the inner grill element for cooking small quantities, it can help to save energy.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Inner Grill Element by pressing the Oven Function control button until the symbol appears on the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the "+" or "—" buttons.
4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

How to Use the Thermal Grill

Thermal grilling offers an alternative method of cooking food items normally associated with

conventional grilling. The grill element and the oven fan operate simultaneously, circulating hot air around the food. The need to check and turn the food is reduced. Thermal grilling helps to minimise cooking smells in the kitchen.
With the exception of toast and rare steaks, you can thermally grill all the foods you would normally cook under a conventional grill. Cooking is more gentle, therefore food generally takes a little longer to cook with thermal grilling compared with conventional grilling. One of the advantages is that larger quantities can be cooked at the same time.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Thermal Grill Oven Function by pressing the Oven Function control button until the symbol appears on the display.
3. If necessary, press "+" or "—" buttons. to adjust the temperature setting.



Select a maximum temperature of 200°C.

4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

Pizza Oven

The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.
To obtain the best results use the lower shelf levels.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Pizza Oven Function by pressing the Oven Function control button until the symbol appears on the display.
3. If necessary, press "+" or "—" buttons to adjust the temperature setting.

Defrosting

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This increases the speed of defrosting. However, please note that the temperature of the kitchen will influence the speed of defrosting. This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.
How to Use Defrosting

1. Switch the oven on by pressing button .
2. Select the Defrosting Oven Function by pressing the Oven Function control button until the symbol appears in the display.
3. The display will show the indication "def".

Hints and Tips

On baking:
Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes.
Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.
Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.
If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.
If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).
White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.
You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.
If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.
Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.
To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.



Caution!
Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.

Cooking times

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.
Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.

Programming the Oven

How to set the minute minder

1. Press button ⌚ to select the Minute Minder function. The relevant 🔔 symbol will flash and the control panel will display "0.00". (Fig. 7)
2. Press button "+" to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. After it has been set, the Minute Minder will wait 3 seconds and then start running.
3. When the programmed time has elapsed, an acoustic alarm will be heard.
4. To switch off the acoustic alarm, press any button.

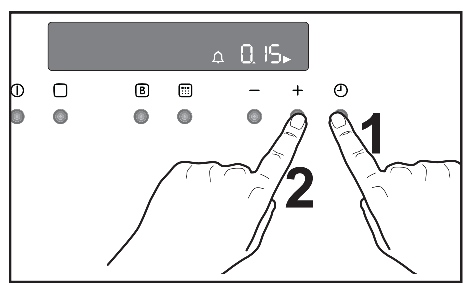


Fig. 7



The oven will NOT switch off if in use. The Minute Minder function can also be used as well when the oven is off.



To use or to change the Minute Minder setting:

press button ⌚ until the symbols 🔔 and ▶ flash. It is now possible to change the Minute Minder setting by pressing button "—" or "+".

To cancel the Minute Minder:

press button ⌚ until the symbols 🔔 and ▶ flash. Press button "—" to decrease the time until "0.00" is displayed (Fig. 8).

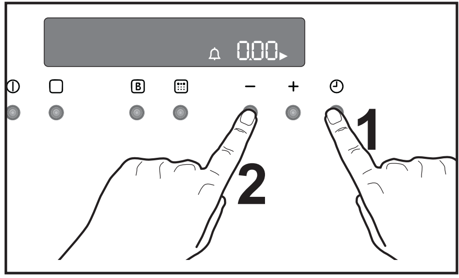


Fig. 8

To programme the Oven to switch off

1. Place food in the oven, switch on the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature, if required.
2. Press button ⌚ to select the "Cooking Duration" function (Fig. 9). The "Cooking Duration" symbol |→| will flash and the control panel will display "0.00". (Fig. 9).

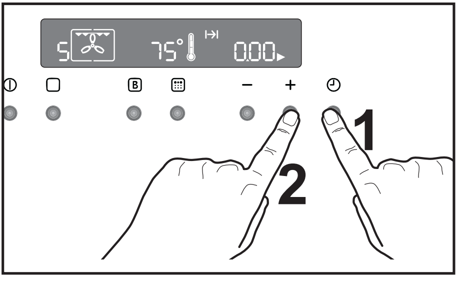


Fig. 9

3) While the symbol ▶ is flashing, press button "+" to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. The programmer will wait 3 seconds and then start running.
4) When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard while the control panel will display "0.00".
5) To switch off the acoustic alarm, press any button.

To cancel the Cooking Duration Time:

- press button ⏲ until the symbol ▶ will flash.
- press button "—" to decrease the time until "0.00" is displayed (Fig. 10).

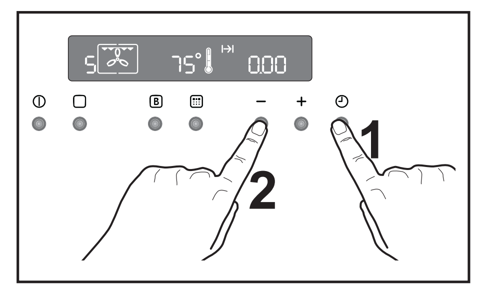


Fig. 10

To Programme the Oven to Switch On and Off

1) Carry out the "Cooking Duration" setting as described in the relevant chapter.
2) Press button ⏲ until the "End of Cooking" function →| is selected and the relevant symbol flashes. The control panel will display the end of cooking time (that is, the actual time + cooking duration time - Fig. 11).
3) Press button "+" to select the required end of cooking time.
4) After this is set, the programmer will wait 3 seconds and then start running.
5) The oven will switch on and off automatically. The end of cooking will be marked by an acoustic alarm.
6) To switch off the acoustic alarm, press any button.

To cancel the programme, simply cancel the Duration Time.

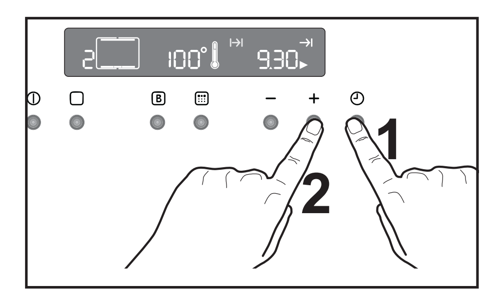


Fig. 11

Special functions

Automatic Cut-Off Function

The oven will switch off automatically if any change of setting is made, according to the table below (Fig. 12).

If temperature setting is:	the oven will switch off:
250°C	after 3 hours
from 200 up to 245°C	after 5,5 hours
from 120 up to 195°C	after 8,5 hours
less than 120°C	after 12 hours

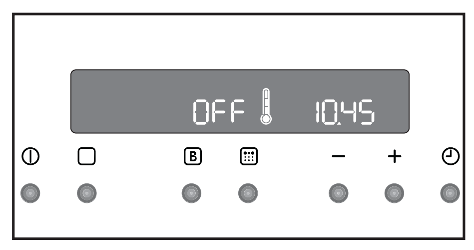


Fig. 12

Residual Heat Function

When a Cooking Duration time is set, the oven will automatically switch off a few minutes before the end of the programmed time, and use the residual heat to finish your dishes without energy consumption. All current settings will be displayed until the Cooking Duration time is over.
This function will not operate when the Cooking Duration time is less than 15 minutes.

Child Lock Function

To avoid children switching on the oven, it is possible to lock the oven controls.

1) Turn off the oven by pressing button ⏻.
2) Press buttons ▢ and "▁" at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication 'SAFE' will appear on the display (Fig. 13).
3) The oven is now locked. Neither oven functions nor temperatures can be selected.

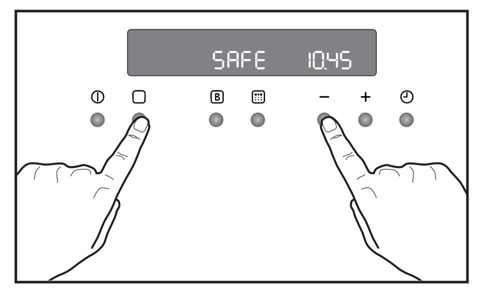


Fig. 13

To unlock the oven:

Press buttons ▢ and "—" at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication 'SAFE' will go off. The oven can now be operated.

"Fast Heat Up" function

After a cooking function has been selected and the temperature has been adjusted, the cavity will gradually heat up until the selected temperature is reached. This will take from 10 to 15 minutes, depending on selected function and temperature. If it is necessary to reach the required temperature in a shorter time, the "Fast Heat Up" Function can be used.

1) Switch the oven on by pressing button ⓘ.
2) Set the required cooking function and temperature as explained in the previous pages.
3) Set the temperature by pressing button "—" or "+". The temperature will appear on the display.
4) Press button B. The temperature display will show "FHU" (Fig. 14).
5) press button ▢ and the symbol "°" will flash for approximately 10 seconds. Now it is possible to select the required temperature by pressing button "—" or "+".
4) When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time, and the temperature display will revert to the set temperature.

This function can be used with any cooking function or temperature.

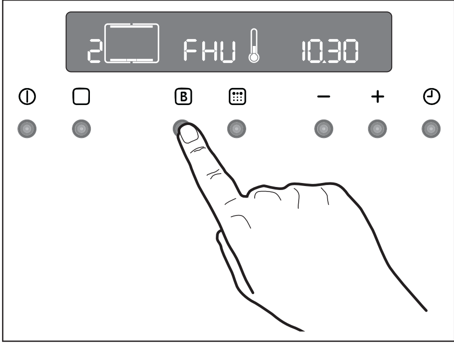


Fig. 14

Demo mode

This mode is intended to be used in shops to demonstrate the oven functionality without any power consumption except the interior light, the display and the fan. This function can only be switched on when the appliance is first connected.

If there is a power failure, when the power supply is restored again, the Demo function can only be switched on if in the display 12:00 and the symbol ⏲ are flashing automatically.

1. Press the ⏲ button for approximately 2 seconds. An acoustic alarm will sound for a short time.
2. Press the ⏲ and "—" buttons at the same time. A short acoustic alarm will be heard and the time 12:00 will appear in the display (Fig. 15).

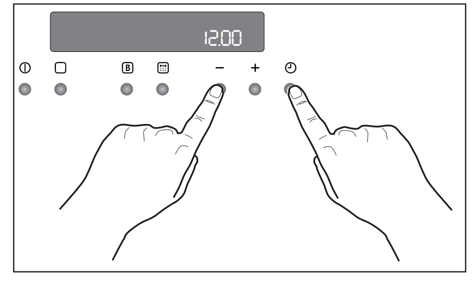


Fig. 15

When the oven is switched on the symbol ⏲ appears in the display. This means that the Demo function is activated.

All oven functions can be selected.

The oven is not really working and the heating elements do not switch on.

Switch off the oven and follow the procedure described above to switch off the demo mode again.



The Demo function remains saved in the programme in the event of a power failure.

Error code

The electronic programmer does a continuous diagnostic check of the system. If some parameters are not correct, the control unit will stop the activated functions and it will show on the display the corresponding error code (Fig. 16).

For further details, refer to chapter "Something not working".

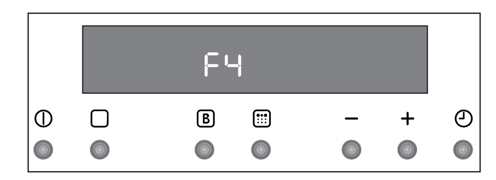


Fig. 16

Baking and Roasting Table

Conventional Cooking and Fan Cooking

Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes	NOTES
	Shelf level (4 3 2 1)	temp °C	Shelf level (4 3 2 1)	temp °C		
CAKES						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2lef+righ.	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12~20	In baking tray
Pastry: Choux	2 or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2(1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
FLANS						
Pasta flan	2	200	2(1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2(1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
MEAT						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot.150	in bread pan
FISH						
Trout/Sea bream	2	190	2(1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2(1and3)*	175	35-60	4-6 fillets

(*) If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.

Conventional Grilling

Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.	Shelf level	temp.°C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preheat 5'00"						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Thermal Grilling



With Fan Cooking plus set a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Thermal Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.	Shelf level	temp.°C	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Chicken legs	6	--	3	200	15~20	15~18
Quail	4	500	3	200	25~30	20~25
Vegetable gratin	--	--	3	200	20~25	--
St. Jacques shells	--	--	3	200	15~20	--
Mackerel	2-4	--	3	200	15~20	10~15
Fish slices	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Pizza Oven

TYPE OF DISH	Pizza Oven		Cooking time in minutes	NOTES
	Shelf level	temp.°C		
Pizza , large	1	200	15~25	on baking tray
Pizza , small	1	200	10~20	on baking tray or on grid
Bread rolls	1	200	15~25	on baking tray

The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

Cleaning and Maintenance



Before cleaning switch the oven off and let it cool down.

The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.

Important: Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.
To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

Oven Cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

Pyrolytic cleaning

The oven cavity is coated with a special enamel resistant to high temperatures.

During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 500 °C thus burning food residuals.

For your security, during the pyrolytic cleaning operation, the oven door automatically locks when the temperature inside the oven approaches about 300 °C.

Upon completion of the cleaning operation, the oven door will be locked until the oven cavity has cooled down.

The cooling fan operates until the oven has cooled down. After cooking, it is advisable to remove all the food residues with a wet sponge.

However, from time to time, it will be necessary to do a more complete and thorough cleaning, using the pyrolytic cleaning function. You can select two different levels of pyrolytic cleaning depending on how dirty the oven is.

If the oven cavity is not very dirty, we recommend that you select the pyrolytic 1 function (P I) in the programmer display.

It is advisable to wipe the oven over with a soft sponge soaked in warm water after each pyrolytic cleaning cycle is carried out.

If the oven cavity is very dirty, we advise you to select the pyrolytic 2 function (P 2) in the programmer display.

During the pyrolytic cleaning function, it is not possible to use the oven for 2 hours when selecting the Pyr 1 function and up to 2 1/2 hours when the Pyr 2 function is active.



After a significant number of cooking, the cleaning reminder suggests to activate a pyrolytic cleaning cycle. The “Pyro” message will flash in the display and an acoustic signal will be emitted for about 15 seconds.

Select the type of pyrolytic cycle depending on how dirty the oven is.

The reminder message will be displayed each time the oven is switched off until a complete pyrolytic cleaning cycle is performed.

How to use the pyrolytic cleaning function



Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, grids, baking tray, dripping pan, etc.) as this could heavily damage them.



Ensure that the oven door is closed before activating the pyrolytic cleaning function.



When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use the hob as this could cause overheating and damage the appliance.



During the pyrolytic cleaning cycle the oven door becomes hot. Children should be **kept away** until it has cooled.

Choose this function to clean the oven by pyrolysis.

The following pyro levels are available:

Pyrolytic 1 (P I) time : 2 h = 30 min heat-up +1 h at 480°C + 30 min cooling down.

Pyrolytic 2 (P 2) time : 2 h 30 min. = 30 min heat-up +1 h 30 min at 480°C + 30 min cooling down.

The pyro duration time cannot be changed.



Remove the shelf supports and all oven accessories before activating the pyrolytic cleaning cycle.

To remove the shelf supports, proceed as follows:



Before proceeding ensure the oven is cool and disconnected from the electricity supply.

Removal

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand (Fig. 17).
2. Disengage the rear hook and take off the shelf support. Do the same thing on the other side of the oven (Fig. 18).

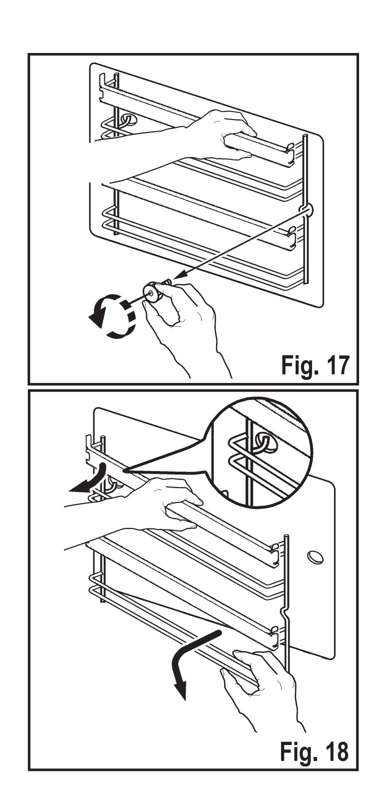


Fig. 17

Fig. 18

Cleaning

Clean the set of shelf supports with telescopic rails on the outside only with commercially available detergents. Rinse well and dry with a soft cloth.



The telescopic rails must not be cleaned in the dishwasher.



When cleaning the shelf supports, take care not to remove the lubricating grease behind the telescopic runners. This is meant to ensure their good operation.

Once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.



Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.

To activate the pyrolytic cleaning function proceed as follows:

1. Press button (I) to switch on the oven. Press the button ☐ as often as necessary, until the "Pyro" function symbol (level 1 - P I) will appear in the display (Fig. 19).

   Simultaneously, the symbol ¦– – – –¦ and the "Pyro" message will flash in the display and an acoustic signal will be emitted (Fig. 20).

   This means that, before activating the pyrolytic cleaning function, you have to remove the shelf supports and all the oven accessories.
2. The Cooking Duration symbol |→| will flash for 5 seconds; during this time push '—' or '+' buttons to select the pyrolytic 1 (P I) or pyrolytic 2 (P 2) function (Fig. 21).
3. Once you have chosen the desired pyrolytic function, the "Pyro"message will flash in the display waiting for confirmation to start the pyro cleaning function.
4. To confirm which pyrolytic function you desire, press button ⁙. The "Pyro" message will stop flashing and the symbol ¦– – – –¦ will

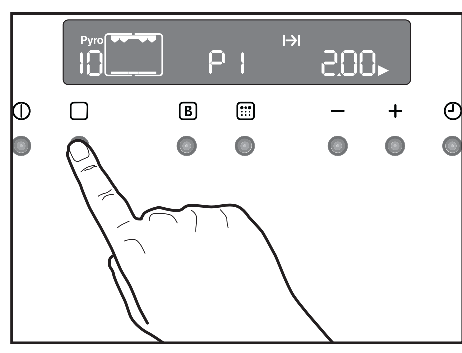


Fig. 19

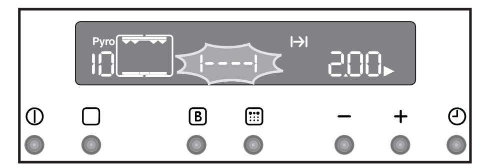


Fig. 20

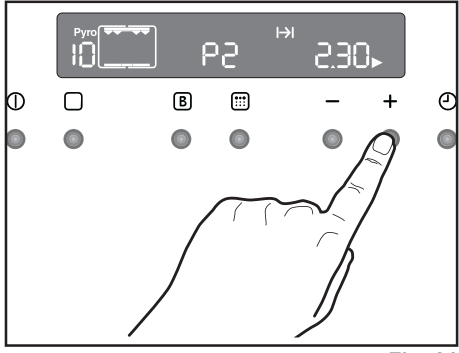


Fig. 21

disappear, the acoustic signal will stop, the oven lamp will switch off and the pyrolytic cleaning cycle starts (Fig. 22).

As soon as the oven heats up, the thermometer symbol rises slowly, indicating that the temperature inside the oven is increasing.

5. After some time, the door lock will be activated and the related symbol will be displayed (Fig. 23).

   At this time the button is no more active.

   At the end of the pyrolitic cleaning process, the display shows the time of day. The oven door is locked.
   Once the oven has cooled down, an acoustic signal will be emitted and the door will unlock.

   To stop the pyrolytic cleaning cycle at any time, press button.
   NOTE: The time indication is comprehensive of the cooling down time.

If you select a cooking function while the pyrolytic function is active, the cleaning cycle will be interrupted.

If the oven door lock is activated, it is impossible to select any cooking function until the door lock is off.

Wait until the door lock is off to use the oven.

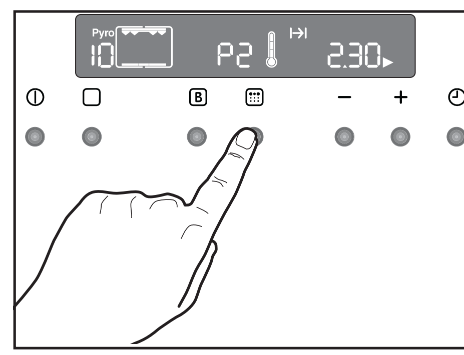


Fig. 22

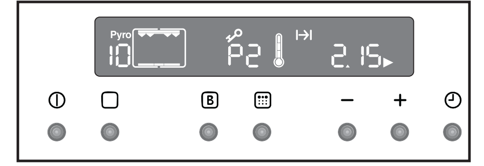


Fig. 23

To programme the pyrolytic cleaning cycle (delayed start, automatic stop)

If you desire, you can programme the starting and ending time of the pyrolytic cleaning cycle.

1. Press button ⓘ to switch on the oven. Press button ▢ as often as necessary, until the "Pyro" function symbol (level 1 - P I) appears in the display.

   Simultaneously the "Pyro" message and the symbol ¦– – – –¦ will flash in the display and an acoustic signal will be emitted. This means that, before activating the pyrolytic cleaning function, you have to remove the shelf supports and all the oven accessories (as explained in the previous paragraph).

2. The cooking duration symbol |→| will flash for some seconds; during this time push '—' or '+' buttons to select the pyrolytic 1 (P I) or pyrolytic 2 (P 2) function.

3. Once you have chosen the desired pyrolytic function, "Pyro" will flash in the display waiting for confirmation to start the pyrolytic cleaning function.

   At this time, push the time function button (Fig. 24). The end of cooking symbol →| and the arrow symbol ▶ will flash. The control panel will display the end of the cleaning cycle (that is, the actual time + cooking duration time).

   Push '—' or '+' buttons to select the required end of cycle time (Fig. 24). After a few seconds, the "Pyro" message and the symbol ¦– – – –¦ will stop flashing, the acoustic signal will stop while the cooking duration symbol |→| will flash until the pyrolytic cleaning cycle start.

4. After some time, the door lock will be activated and the related symbol will be displayed.

At the end of the pyrolytic cleaning process, the display shows the time of day. The oven door is locked.

Once the oven has cooled down, an acoustic signal will be emitted and the door will unlock.

To stop the pyrolytic cleaning cycle at any time, press button ⓘ.

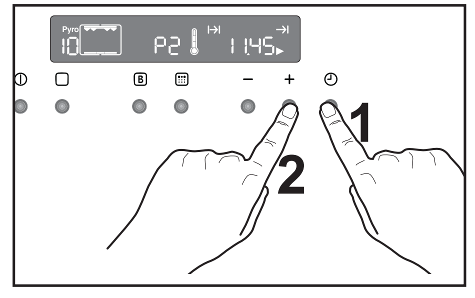


Fig. 24

Cleaning The Oven Door

The oven door is made up of four glasses.
It is possible to remove them for easier cleaning.

Before cleaning the oven door, we recommend you to remove it from the oven.



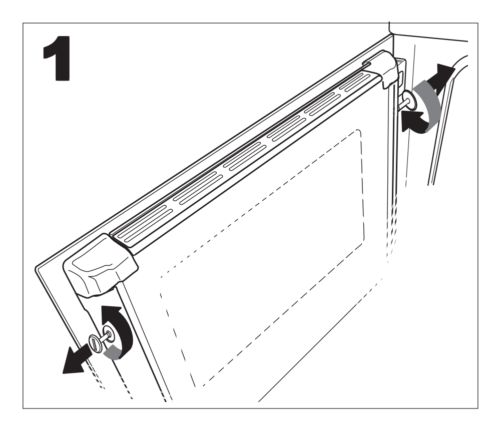
Do not extract all the inner glasses at the same time.

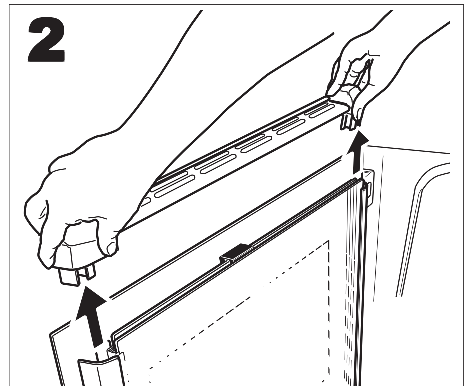


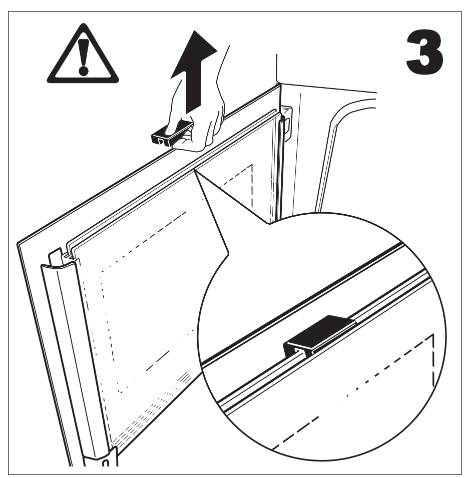
DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panels may shatter.

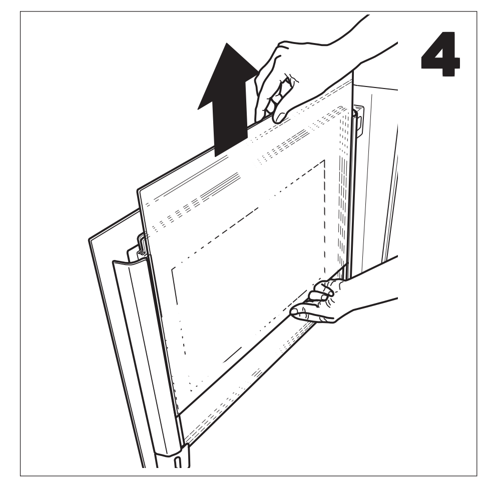


If the door glass panels become chipped or have deep scratches, the glasses will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Force Centre who will be pleased to advise further.



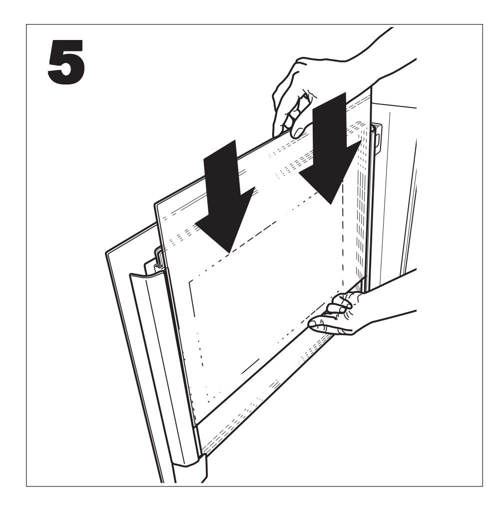






Clean the oven door glass with warm water and a soft cloth only. Never use harsh abrasives as they could damage the special heat-resistant surface of the inner glasses.

Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.



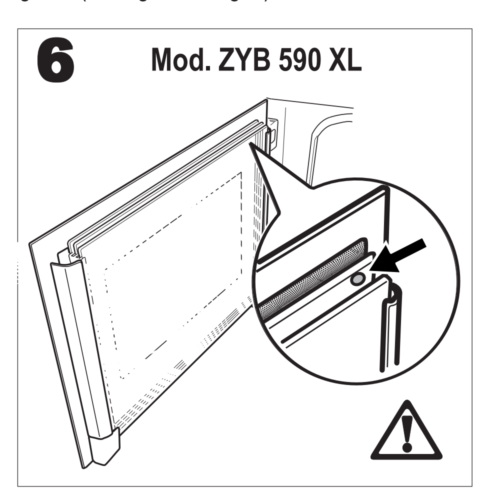
The three glasses in the middle are special glasses that have been treated to resist heat. One is marked with a small dot located on a corner, the other with a black frame and the third one has no marking.

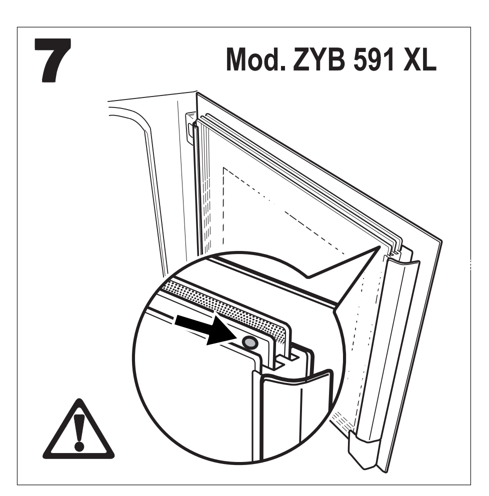
It is important that, when refitting the oven door, the inner glasses are fixed in the right position.

To check if this operation has been carried out correctly, when inserting the glass, make sure that:

the glass marked with the black frame must be arranged with the decorated surface which looks towards the inner side of the door. The slight roughness of the printing must not be discernible when you stroke your fingers over the visible surface;

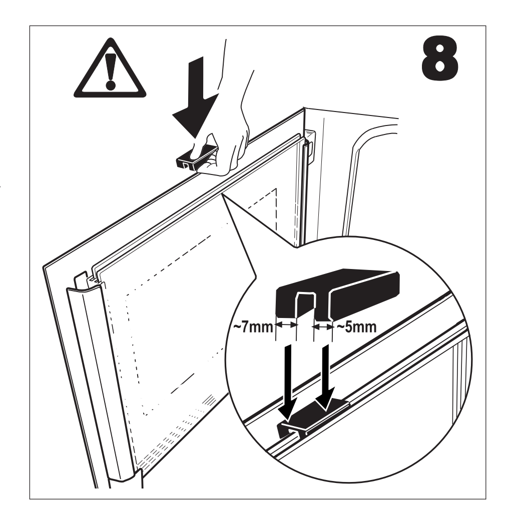
the dot is located on the upper right corner of the glass (see fig. 6 and fig. 7).







It is not possible to reverse the oven door.

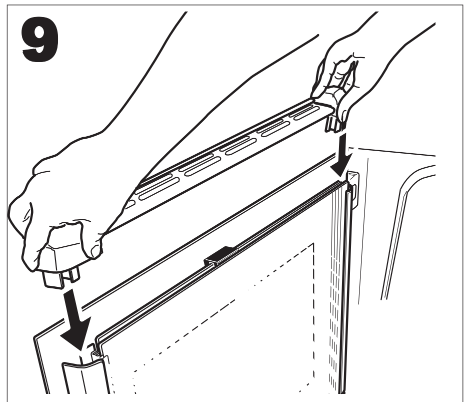


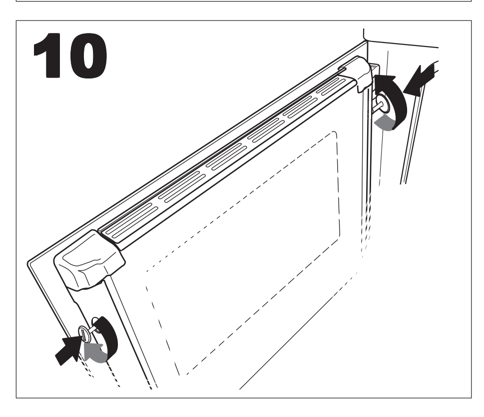
Models in stainless steel or aluminium

We recommend to clean the oven door using only a wet sponge and dry it up after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface.

Clean the oven control panel following the same precautions.





Replacing The Oven Light

Disconnect the appliance

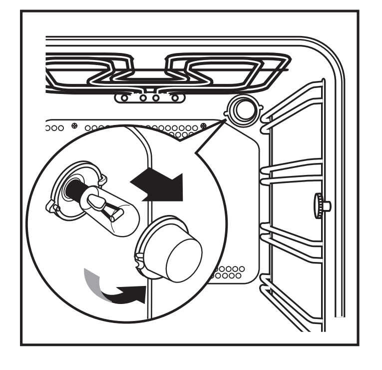
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 40 W
- Electric rate: 230 V (50 Hz)
- Resistant to temperatures of 300°C
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.



Something not working

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Electrolux Service Centre:

PROBLEM	SOLUTION
■ The oven is not switching on.	◆Press button , then select a cooking function. *or* ◆Has the fuse in the domestic electrical installation been tripped? *or* ◆Is the child lock device or the automatic cut-off function switched on? *or* ◆Was the demo function accidentally activated? *or* ◆Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON.
■ The oven light does not come on.	◆Press button to select an oven function. *or* ◆Buy a new oven light bulb; if necessary, order from the Electrolux Service Centre and install according to the instructions in these User Instructions.
■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	◆Following the advice contained in these instructions, especially the section “Using the oven“.
■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.	◆When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.
■ The error code “F “ followed by digits appears in the display.	◆Please take note of the error code and pass to our nearest Customer Service office.

Technical Data

Heating element ratings

Bottom oven element	1000 W
Top heating element	800 W
Full oven (Top+Bottom)	1800 W
Grill	1650 W
Full grill	2450 W
Fan Cooking heating	2000 W
Pizza function	3000 W
Oven light	40 W
Hot air fan motor	25 W
Cooling fan motor	25 W
Total rating	3090 W
Operating voltage (50 Hz)	230 V

Dimensions of the recess

Height	under top	mm 593
	in column	mm 580
Width		mm 560
Depth		mm 550

Oven

Height	mm 335
Width	mm 395
Depth	mm 400
Oven capacity	56 l

Instructions for the Installer



Installation and connection must be done in compliance with the regulations in force. Any interventions must be carried out when the appliance is switched off. Only accredited engineers may work on the appliance.



The manufacturer disclaims any liability if the safety measures are not observed.

Connecting to the electrical supply

Before connecting to the electrical supply, please make sure:

- The fuse and the domestic electrical installation must be designed for the max. load of the appliance (see rating plate).
- The domestic electrical installation must be equipped with a proper earth connection in accordance with the regulations in force.
- The socket or the multi-pole off switch must be easy to access after the appliance has been installed.

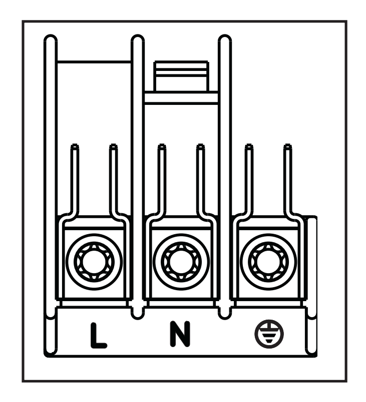
This appliance is supplied with a connection cable incorporating a standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch and it should be 2-3 cm longer than the other cables. The supply cable must in all cases be laid out in such a way as to ensure that it does not reach at any given point a temperature 50 °C higher than the ambient temperature.

Suitable power supply cables are the following types, considering the respective necessary section of cable: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.

Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 230 V.

Letter L - Live terminal
Letter N- Neutral terminal
 or E - Earth terminal



Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions.

In accordance with the regulations in force, all parts which ensure the shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be undone without tools.

These also include the fixing of any end walls at the beginning or end of a line of built-in units.

The shock protection must in any case be ensured by the building in of the appliance.

The appliance can be placed with its back or a side wall against higher kitchen units, appliances or walls. However, only other appliances or units of the same height as the appliance can be placed against the other side wall.

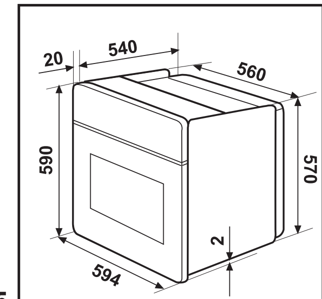


Fig. 25

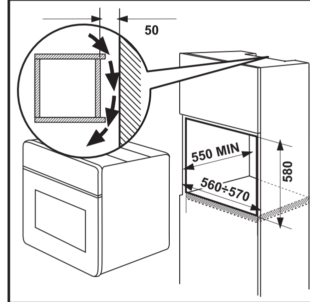


Fig. 26

Oven dimensions (Fig. 25)

Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions (Fig. 26-27).

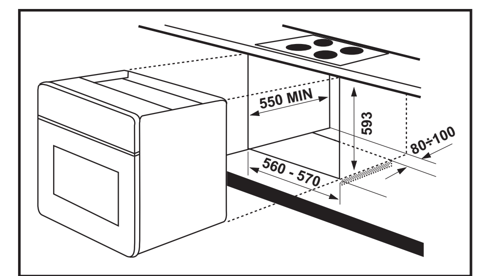


Fig. 27

Securing the Appliance to the Cabinet

1. Open the oven door.
2. Fasten the oven to the cabinet placing the four distance holders provided with the appliance (Fig. 28 - A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit four wood screws (Fig. 28 - B).

   When installing a hob over the oven, the hob electrical connection and the oven one have to be carried out separately for security reasons and to let the oven be taken off the cabinet easier, if necessary. Any extensions must be made with cables suitable for the required power.

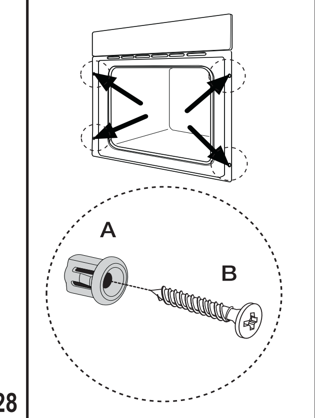
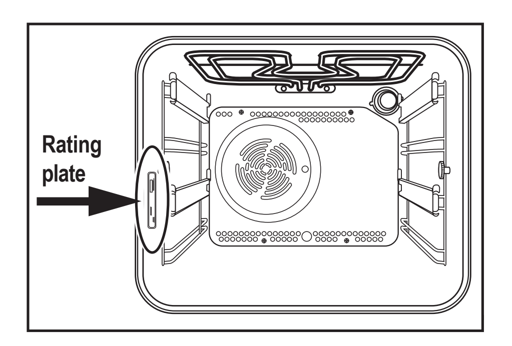


Fig. 28

Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "Something not working", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.



Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.

Electrolux Distriparts

Guarantee/Customer Service (for the United Kingdom only)

Standard guarantee conditions

We, Zanussi-Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Zanussi-Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- Electrolux Service Force Centre must undertake all service work under this guarantee.
- Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.

Exclusions

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside the United Kingdom.

- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of Electrolux manufacturer that are not marketed by Electrolux.

Service and Spare Parts

In the event of your appliance requiring service, or if you wish to purchase spare parts, please contact your local Service Force Centre by telephoning

0870 5 929 929

Your telephone call will be automatically routed to the Service Force Centre covering your postcode area.
For the address of your local Service Force Centre and further information about Service Force, please visit the website at

www.serviceforce.co.uk

Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading "Something not working".

When you contact the Service Force Centre you will need to give the following details:
1.Your name, address and postcode.
2.Your telephone number.
3. Clear concise details of the fault.
4. The model and Serial number of the appliance (found on the rating plate).
5.The purchase date.

Please note a valid purchase receipt or guarantee documentation is required for in guarantee service calls.

Customer Care

For general enquiries concerning your Electrolux appliance, or for further information on Electrolux products please contact our Customer Care Department by letter or telephone at the address below or visit our website at **www.electrolux.co.uk**

Customer Care Department

Electrolux Major Appliances
Addington Way
Luton
Bedfordshire, LU4 9QQ

Tel: 08705 727 727 (*)

(*) Calls may be recorded for training purposes

Declaration of guarantee terms (for Belgium only)

Our appliances are produced with the greatest of care. However, a defect may still occur. Our consumer services department will repair this upon request, either during or after the guarantee period. The service life of the appliance will not, however, be reduced as a result.

This declaration of guarantee terms is based on European Union Directive 99/44/EC and the provisions of the Civil Code. The statutory rights that the consumer has under this legislation are not affected by this declaration of guarantee terms.

This declaration does not affect the vendor's statutory warranty to the end user. The appliance is guaranteed within the context of and in adherence with the following terms:

1. In accordance with provisions laid down in paragraphs 2 to 15, we will remedy free of charge any defect that occurs within 24 months from the date the appliance is delivered to the first end user. These guarantee terms do not apply in the event of use for professional or equivalent purposes.
2. Performing the guarantee means that the appliance is returned to the condition it was in before the defect occurred. Defective parts are replaced or repaired. Parts replaced free of charge become our property.
3. So as to avoid more severe damage, the defect must be brought to our attention immediately.
4. Applying the guarantee is subject to the consumer providing proof of purchase showing the purchase and/or delivery date.
5. The guarantee will not apply if damage caused to delicate parts, such as glass (vitreous ceramic), synthetic materials and rubber, is the result of inappropriate use.
6. The guarantee cannot be called on for minor faults that do not affect the value or the overall reliability of the appliance.
7. The statutory warranty does not apply when defects are caused by:
   - a chemical or electrochemical reaction caused by water,
   - abnormal environmental conditions in general,
   - unsuitable operating conditions,
   - contact with harsh substances.
8. The guarantee does not apply to defects due to transport which have occurred outside of our responsibility. Nor will the guarantee cover those caused by inadequate installation or assembly, lack of maintenance or failure to respect the assembly instructions or directions for use.
9. Defects that result from repairs or measures carried out by people who are not qualified or expert or defects that result from the addition of non-original accessories or spare parts are not covered by the guarantee.
10. Appliances that are easy to transport may be delivered or sent to the consumer services department. Home repairs are only anticipated for bulky appliances or built-in appliances.
11. If the appliances are built-in, built-under, fixed or suspended in such a way that removing and replacing them in the place where they are fitted takes more than half an hour, the costs that result therefrom will be charged for. Connected damage caused by these removal and replacement operations will be the responsibility of the user.
12. If, during the guarantee period, repairing the same defect repeatedly is not conclusive, or if the repair costs are considered disproportionate, in agreement with the consumer, the defective appliance may be replaced with another appliance of the same value.
    In this event, we reserve the right to ask for a financial contribution calculated according to the length of time it has been used.
13. A repair under guarantee does not mean that the normal guarantee period will be extended nor that a new guarantee period begins.
14. We give a twelve month guarantee for repairs, limited to the same defect.

15. Except in the event where liability is legally imposed, this declaration of guarantee terms excludes any compensation for damage outside the appliance for which the consumer wishes to assert his rights. In the event of legally admitted liability, compensation will not exceed the purchase price paid for the appliance.

These guarantee terms are only valid for appliances purchased and used in Belgium. For exported appliances, the user must first make sure that they satisfy the technical conditions (e.g.: voltage, frequency, installation instructions, etc.) for the country concerned and that they can withstand the local climatic and environmental conditions. For appliances purchased abroad, the user must first ensure that they meet the qualifications required in Belgium. Non-essential or requested adjustments are not covered by the guarantee and are not possible in all cases.

Our consumer services department is always at your disposal, even after the guarantee period has expired.

Address for our consumer services department:

BELGIUM		Tel:	Fax:
Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00
ELECTROLUX SERVICE			02/363.04.60

Bergensesteenweg 719
1502 Lembeek
E-mail: consumer.services@electrolux.be

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

ELECTROLUX HOME PRODUCTS	Consumer services	00 35242431-1	0035242 431-360

Rue de Bitbourg. 7
L-1273 Luxembourg-Hamm
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu

European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:-

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und hoffen, dass Sie sich auch in Zukunft beim Kauf von Haushaltsgeräten für unsere Produkte entscheiden werden.

Bitte lesen Sie die Benutzerinformation sorgfältig durch und bewahren Sie diese als Referenz auf, solange Sie im Besitz dieses Haushaltsgerätes sind. Die Benutzerinformation sollte an zukünftige Besitzer dieses Gerätes weitergegeben werden.

Inhaltsverzeichnis

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

 Sicherheitsanweisung

 Schritt-für-Schritt-Anweisung

 Praktische Tipps

 Dieses Gerät entspricht den folgenden **EG-Richtlinien**:
- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMV-Richtlinie);
- **93/68** (allgemeine Richtlinie);

und folgenden Zusätzen und Änderungen.

HERSTELLER:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italien)

Deutsch

Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, dass der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann. Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Aufstellung

- Die Installation muss unter Beachtung der bestehenden Vorschriften von fachkundigem Personal vorgenommen werden. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluss von einem Fachmann in Anlehnung an die gültigen Bestimmungen ausführen.
- Sollten für den Anschluss des Geräts Änderungen an der elektrischen Anlage erforderlich sein, lassen Sie diese von einem qualifizierten Elektroinstallateur vornehmen.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen bestimmt; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Achten Sie beim Öffnen der Backofentür während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom, der aus dem Backofen austritt.**
- Bei der Herdbenutzung mit größter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizkörper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, legen Sie diese nie direkt auf den Boden des Backofens.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Backofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Änderungen an den technischen Merkmalen oder dem Produkt selbst vorgenommen werden.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe stets nur mit Topfhandschuhen aus dem Backofen nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.

- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf die Position “AUS “ gestellt ist, wenn er nicht mehr benutzt wird.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzel- oder als Kombigerät mit Elektroplatte für eine einphasige Anschlussspannung von 230 V gebaut
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Sie können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.

Personensicherheit

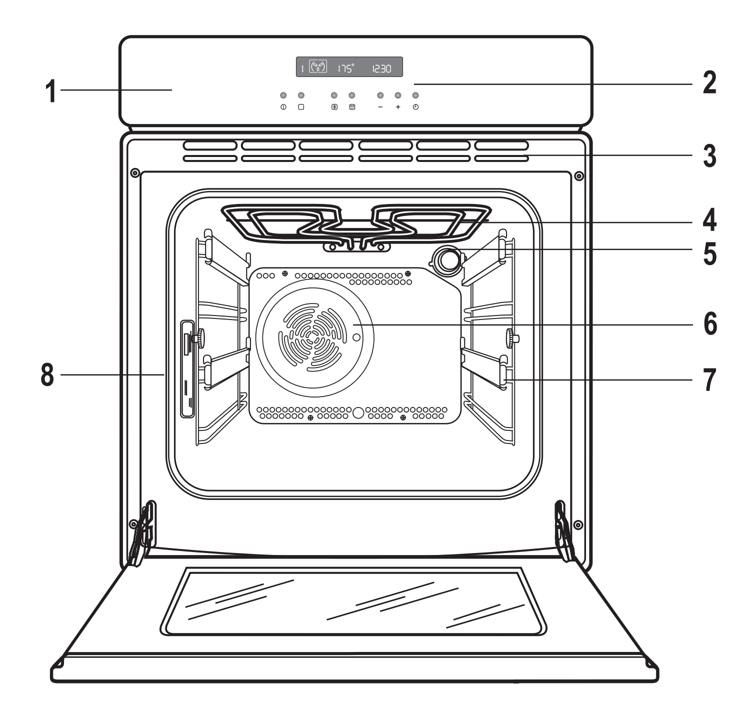
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, wenn der Backofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Tür noch lange heiß.
- Das Gerät darf von Kindern oder Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten und deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung durch eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich den Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungen und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie bei Funktionsstörungen unter keinen Umständen, das Gerät selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

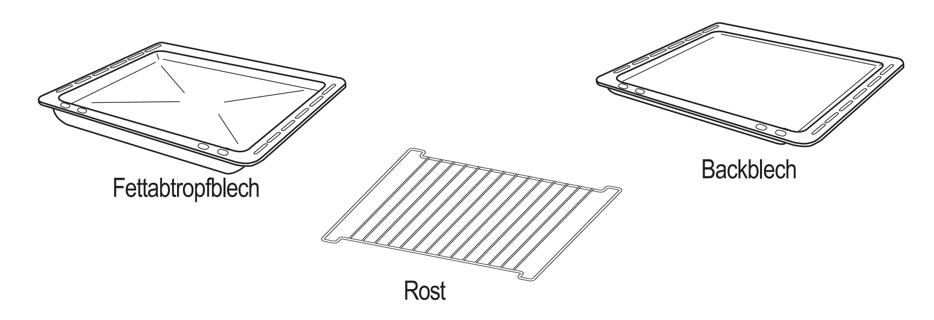
Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem Verpackungsmaterial weist darauf hin, dass es nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es an einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gerätebeschreibung

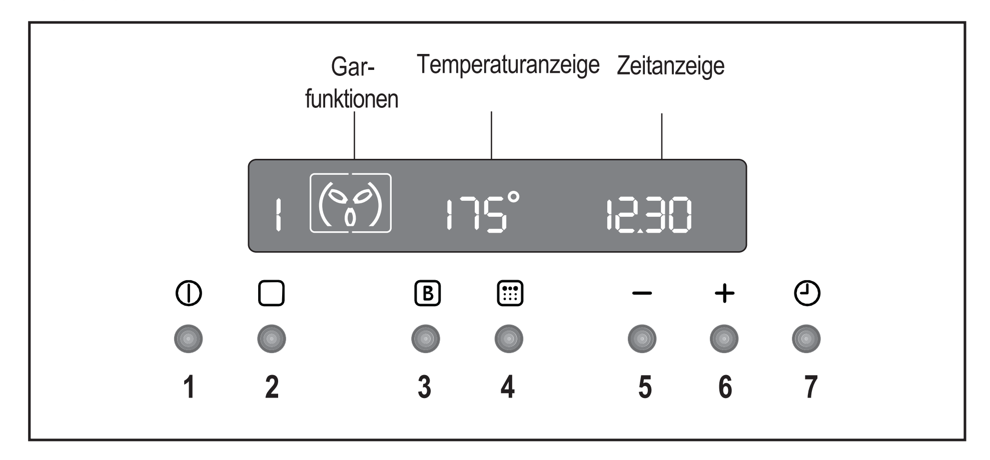


1. **1.** Bedienblende
2. **2.** Elektronische Zeitschaltuhr
3. **3.** Luftauslässe für Kühlgebläse
4. **4.** Grillrost
5. **5.** Innenbeleuchtung
6. **6.** Backofen-Ventilator
7. **7.** Teleskopauszugschienen
8. **8.** Typenschild

Ofenzubehör



Bedienblende



Drucktasten

1. EIN / AUS
2. Backofen-Funktionstaste
3. Schnellaufheizfunktion
4. Pyrolytische Reinigungsfunktion
5. Verringerungstaste "—" (Uhrzeit oder Temperatur)
6. Erhöhungstaste "+" (Uhrzeit oder Temperatur)
7. Kurzzeitwecker / Garzeitdauer / Garzeitende

Alle Backofenfunktionen werden elektronisch geregelt.
Sie können Garfunktionen, Gartemperaturen und automatische Zeiteinstellungen in beliebiger Kombination auswählen.

Hinweis
Bei einem Stromausfall bleiben die Einstellungen (Uhrzeit, eingestelltes oder laufendes Programm) etwa 3 Minuten lang im Programmspeicher erhalten. Bei einer längeren Stromunterbrechung gehen alle Einstellungen verloren. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt wird, blinken die Zahlen im Display. Uhrzeit und Timer müssen in einem solchen Fall neu eingestellt werden.

Erstinstallation



Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen , bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Wenn der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird, erscheint im Display automatisch die Angabe 12:00 und das Symbol ⏲ blinkt.

Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch des Backofens sicher, dass die richtige Uhrzeit eingestellt ist.

Einstellen der Uhrzeit:

a) Drücken Sie die Taste ⏲ und stellen Sie, während das Symbol ► blinkt, die Uhrzeit mit den Tasten "—" oder "+" ein (Abb. 1).

Der Uhrzeitpfeil ► wird etwa 5 Sekunden nach der genauen Zeitanzeige ausgeblendet.

b) Drücken Sie, sobald das Symbol ► nicht mehr blinkt, die Taste ⏲ zweimal.

Gehen Sie dann wie unter Punkt a) erläutert vor.

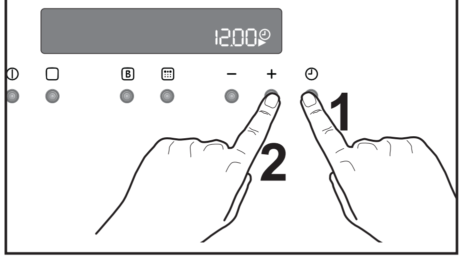


Abb. 1

Vor der ersten Benutzung

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen einmal leer aufgeheizt werden.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Schalten Sie mit Taste ⏻ den Backofen ein.
- Drücken Sie die Taste ▢ zweimal und wählen Sie die Funktion „Ober- und Unterhitze ▭ (Abb. 2).
- Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C, benutzen Sie dazu die Taste "+".
- Lassen Sie den Backofen **leer** etwa 45 Minuten lang in Betrieb.

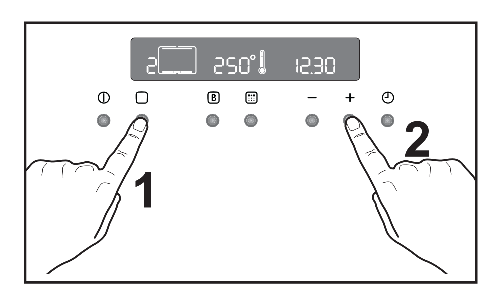


Abb. 2

- Öffen Sie zur Belüftung ein Fenster.

Wiederholen Sie den Vorgang mit der Funktion “Heißluft” und “Großflächengrill” für etwa 5-10 Minuten.

Dabei kann sich ein unangenehmer Geruch entwickeln. Die ist absolut **normal.** Die Ursache sind Herstellungsrückstände. Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen und reinigen Sie dann den Garraum mit einem in warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch.

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die **Roste** und **Backbleche gründlich.**



Fassen Sie zum Öffnen der Tür den Griff immer in der Mitte (Abb. 3).

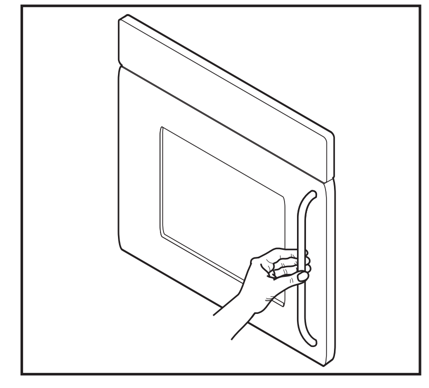


Abb. 3

“Ein-/Aus” - Taste

Vor dem Einstellen von Garfunktionen oder sonstigen Programmen muss der Backofen eingeschaltet werden. Nach Drücken der Taste erscheint im Display das Backofensymbol und die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein (Abb. 4).

Zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Taste . Dies ist jederzeit möglich. Alle Garfunktionen oder Programme werden beendet, die Backofenbeleuchtung schaltet sich aus und in der Zeitanzeige erscheint nur noch die Uhrzeit.

Der Ofen kann jederzeit ausgeschaltet werden.

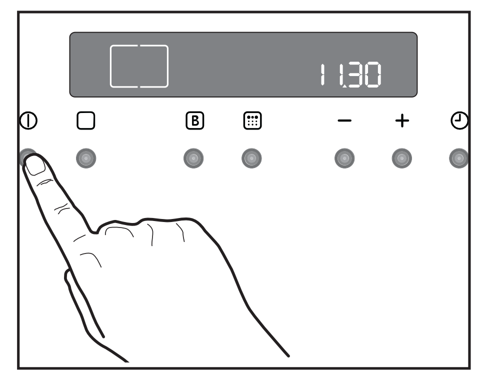


Abb. 4

So wählen Sie eine Garfunktion

1) Schalten Sie den Backofen mit der Taste ein.

2) Drücken Sie die Taste um die gewünschte Funktion auszuwählen. Bei jedem Drücken der Taste wird ein Funktionssymbol im Display eingeblendet und links vom ausgewählten Funktionssymbol erscheint die entsprechende Funktionsnummer (Abb. 5).

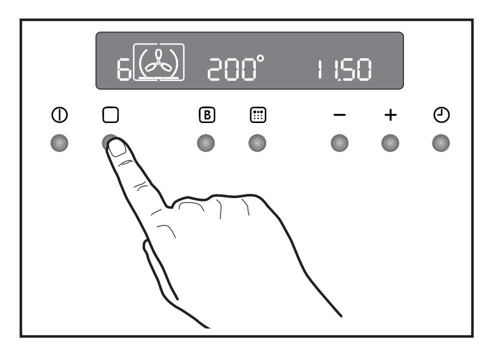


Abb. 5

3) Wenn die voreingestellte Temperatur nicht geeignet ist, stellen Sie mit der Taste “—” oder “+” die Temperatur ein. Die Temperaturangabe wechselt dabei in Schritten zu je 5 Grad.
- Mit steigender Temperatur im Backofen beginnt das Thermometersymbol langsam anzusteigen und gibt damit die aktuelle Backofentemperatur an. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt ein kurzes akustisches Signal und das Thermometersymbol leuchtet auf.

So stellen Sie Temperatur und Garzeit ein

Die Tasten “—” und “+” drücken, um die voreingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, während das Symbol “°” blinkt (Abb. 6). Die Höchsttemperatur beträgt 250 °C.

Die Tasten “—” und “+” drücken, um die voreingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, während das Symbol ▶ blinkt.

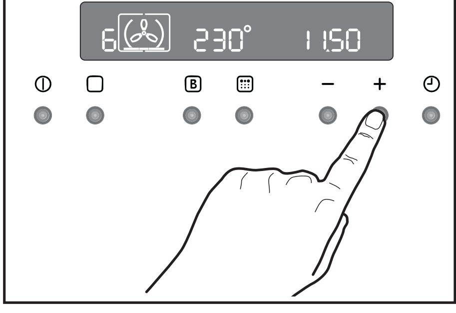


Abb. 6

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Backofens die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt den Backofen und die Bedienblende. Der Ventilator läuft automatisch einige Minuten nach dem Einschalten des Backofens an. Die warme Luft wird durch die Öffnung neben dem Ofentürgriff abgeblasen. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft der Ventilator möglicherweise noch weiter, um die Bedienelemente zu kühlen. Das ist normal.

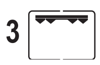


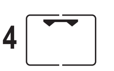
Wie lange der Ventilator nachläuft, richtet sich danach, wie lange der Backofen in Betrieb war und welche Temperatur gewählt wurde. Bei niedrigeren Temperatureinstellungen schaltet sich der Ventilator möglicherweise gar nicht ein oder er läuft nicht weiter, wenn der Backofen nur kurzzeitig in Betrieb war.

Funktionssymbole

1  **Heiß-/Umluft** - Bei dieser Einstellung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig Braten oder Braten und Backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. Voreingestellte Temperatur: 175 °C

2  **Ober- und Unterhitze** - Die Hitze kommt von oben und unten und wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Voreingestellte Temperatur: 200 °C

3  **Großflächengrill** - Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Empfohlen für große Mengen. Voreingestellte Temperatur: 250 °C

4  **Kleinflächengrill** - Zum Grillen kleiner Mengen. Voreingestellte Temperatur: 250 °C

5  **Umluftgrillen** - Dies ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Hier wirken Grillelement und Gebläse zusammen, so dass die heiße Luft um die Speisen zirkuliert. Voreingestellte Temperatur: 180 °C
Höchsttemperatur: 200 °C.

6  **Pizzaofen** - Das untere Heizelement liefert direkte Hitze für Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während das Gebläse die Luft gleichmäßig in der Backröhre umwälzt.
Voreingestellte Temperatur: 175 °C

7  **Unterhitze** - Die Hitze kommt ausschließlich von dem unteren Heizelement im Garraum. Bei dieser Einstellung lassen sich Speisen sehr gut fertig garen. Voreingestellte Temperatur: 250 °C

8  **Oberhitze** - Die Hitze kommt ausschließlich von dem oberen Heizelement im Garraum. Bei dieser Einstellung lassen sich Speisen sehr gut fertig garen. Voreingestellte Temperatur: 250 °C

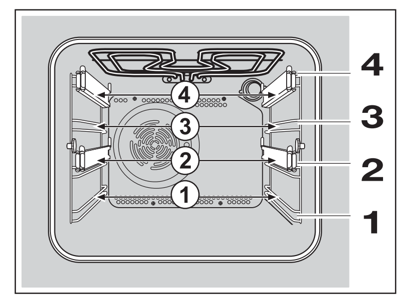
9  **Auftauen** - Das Gebläse wälzt die Umluft ohne Hitze bei Raumtemperatur im Garraum um. Diese Funktion eignet sich besonders zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, die durch Erwärmen Schaden nehmen könnten, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung, Eistorten, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.

10  **Pyrolytische Reinigung** - Mit dieser Funktion lässt sich der Garraum gründlich reinigen.

Gebrauch des Backofens

Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.
Die Einschubebene 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.
Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

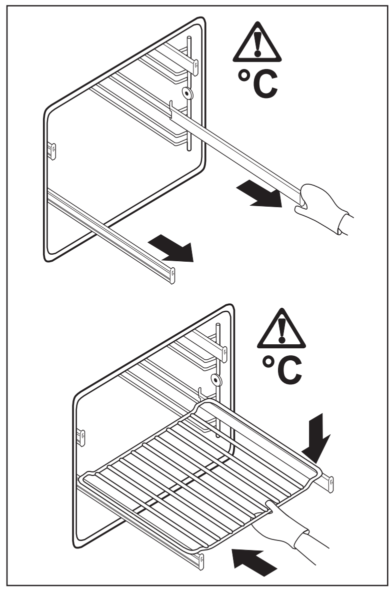


Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.



Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Der Backofen wird mit einem exklusiven natürlichen Umluft- und Dampfsystem geliefert.

Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei auch noch reduziert. Während des Backens kann Dampf entstehen, der beim Öffnen der Tür entweichen kann. Das ist normal.



Stellen Sie sich daher nicht vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Backens öffnen, und lassen Sie nach dem Backvorgang den Ofen und Dampf abkühlen.



ACHTUNG! - Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Gegenstände (Backblech usw.) auf den Ofenboden, da sonst die Backofen-Emaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird. Stellen Sie Pfannen, hitzebeständige Töpfe und legen Sie Alu-Folien immer auf die in die Schienen eingeschobenen Roste. Beim Erhitzen von Speisen entsteht wie bei einem Wasserkessel Dampf. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wasser-Tröpfchen.

Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.

Heiß-/Umluft

Die Luft im Backofen wird durch ein Heizelement erwärmt, das um das Gebläse auf der Rückseite angeordnet ist. Das Gebläse wälzt die Heißluft im Garraum um und hält eine gleichmäßige Temperatur aufrecht.

Diese Garfunktion bietet folgende Vorteile:

- **Schnelleres Vorheizen**
  Da der Heißluftbackofen schnell die gewünschte Temperatur erreicht, braucht der Ofen gewöhnlich nicht vorgeheizt zu werden, obwohl dadurch eine um 5-7 Minuten längere Garzeit erforderlich sein kann. Für Rezepte (Brot, Gebäck, Kuchen, Soufflé usw.), die hohe Temperaturen erfordern, sollte der Ofen vorgeheizt werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

- **Niedrigere Temperaturen**
  Heißluftgaren erfordert niedrigere Temperaturen als Backen mit Ober- und Unterhitze.
  Halten Sie sich an die in der Gartabelle

empfohlenen Temperaturen. Denken Sie daran, die Temperaturen Ihrer eigenen Rezepte für Ober-/Unterhitze um 20-25 °C zu reduzieren.

- **Gleichmäßige Hitzeverteilung beim Backen**
  Die Heißluftfunktion sorgt für gleichmäßige Hitze auf allen Einschubebenen. Das bedeutet, dass Sie mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen garen können. Gerichte auf der oberen Einschubebene können etwas schneller bräunen als auf der unteren Ebene.
  Das ist normal. Aromas und Gerüche werden dabei nicht von einer Speise auf die anderen übertragen.

Benutzung der Heißluftfunktion

1. Den Backofen einschalten.
2. Den Ofenfunktionsschalter ▢ drücken und die Funktion “Heiß-/Umluft ” wählen.
3. Bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten “+” oder “—” einstellen.

Ober- und Unterhitze

- Die optimalste Wärmeverteilung herrscht auf der mittleren Einschubebene. Wenn Sie gebräuntere Backböden wünschen, müssen Sie das Backgut entsprechend tiefer in den Backofen stellen. Für gebräuntere Backgutoberflächen müssen Sie das Backgut höher stellen.
- Das Material und die Oberflächenbeschichtung von Backformen beeinflussen den Bräunungsvorgang von Backböden. Emaille, dunkles, schweres und teflonbeschichtetes Backgeschirr fördern das Bräunen, während Backgefäße aus Glas, glänzendem Aluminium oder poliertem Edelstahl Wärme reflektieren und es hemmen.
- Stellen Sie Speisen stets auf die Mitte der Backroste, um eine gleichmäßige Bräunung

zu gewährleisten.

- Geben Sie Speisen stets in Geschirr passender Größe, um ein Überlaufen auf den Ofenboden zu vermeiden und die Reinigung des Backofens zu erleichtern.
- **Stellen Sie niemals Speisen, Büchsen oder Backgeschirr direkt auf den Ofenboden** , da dieser sehr heiß wird und das Geschirr beschädigen kann. In dieser Einstellung wird die Wärme vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Damit können Sie Speisen auf einer einzigen Ebene garen. Dies eignet sich besonders für Speisen, deren Böden extra braun werden sollen, wie z. B. Quiches und Flans.

Gratins, Lasagne und Aufläufe, deren Oberflächen besonders braun werden sollen, gelingen mit Ober- und Unterhitze auch sehr gut.

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Ober-/Unterhitze wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol auf dem Display erscheint.

Oberhitze

Diese Funktion eignet sich zum Überbacken von fertigen Gerichten, zum Beispiel Lasagne oder überbackener Blumenkohl usw.

Unterhitze

Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen- und Tortenböden, sowie zum abschließenden Backen von Quiches bzw. Flans, um zu gewährleisten, dass der Quiche- bzw. Kuchenboden durchgebacken ist.

Grillen

- Zu grillende Speisen sollten immer auf den Rost des Grillblechs gestellt werden, damit die Luft optimal zirkulieren kann und die Speise nicht im abtropfenden Fett bzw. Grillsaft schwimmt. Wenn Sie dies wünschen, können

Sie Speisen wie z. B. Fisch, Leber und Nieren direkt auf das Grillblech legen.
- Vor dem Grillen sollte das Grillgut stets gut trocken getupft werden, damit es beim Grillen nicht spritzt. Pinseln Sie mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen nicht austrocknet.
- Mitgegrillte Beilagen wie z. B. Tomaten oder Pilze können beim Grillen von Fleisch unter das Grillrost (direkt auf das Grillblech) gelegt werden
- Brot sollte immer in der obersten Schiene getoastet werden.
- Wenden Sie das Grillgut nach Bedarf während des Grillens.

Benutzung des Großflächengrills

1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Großflächengrill wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol auf dem Display eingeblendet wird.
3. Bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten "+" oder "—" einstellen.
4. Schieben Sie Grillblech und Grillrost je nach Dicke/Höhe des Grillguts in die entsprechende Einschubebene ein. Zum schnelleren Garen des Grillguts sollte es sich näher am Heizelement befinden; wenn es schonender gegart werden soll, weiter weg.

Heizen Sie den Grill mit Maximaltemperatur einige Minuten lang vor, bevor Sie Steaks grillen bzw. Brot toasten. Stellen Sie die Temperatur und die Einschubebene des Grillblechs/-rosts während des Garens entsprechend ein.

Während des Garens arbeiten der Kühlventilator und die Thermostatanzeige genauso wie bei der Umluftfunktion.

Benutzung des Kleinflächengrills

Der Kleinflächengrill liefert schnelle direkte Hitze für die Mitte des Grillblechs. Bei Benutzung des Kleinflächengrills für kleinere Mengen Grillgut sparen Sie unter Umständen Energie.

1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Kleinflächengrill wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol auf dem Display erscheint.
3. Bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten "+" oder "—" einstellen.
4. Wählen Sie die passende Einschubebene für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Benutzung der Funktion Umluftgrillen

Umluftgrillen ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Grillelement und Gebläse wirken zusammen, so dass die Heißluft um die Speisen zirkuliert. Kontrolle und Wenden der Speisen sind weitgehend reduziert. Umluftgrillen trägt dazu bei, Kochgerüchen in der Küche zu verringern.

Mit Ausnahme von Toast und leicht angebratenen Steaks können Sie alle Speisen wie mit einem konventionellen Grill zubereiten. Das Garen erfolgt sanfter; Umluftgrillen erfordert daher etwas mehr Zeit als konventionelles Grillen. Einer der Vorteile ist, dass Sie größere Mengen gleichzeitig grillen können.

1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Umluftgrillen wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol auf dem Display erscheint.
3. Ggf. die Tasten "+" oder "—" drücken, um die Temperatur einzustellen.

Höchsttemperatur: 200 °C.

4. Wählen Sie die passende Einschubebene für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Pizzaofen

Das untere Heizelement liefert direkte Hitze Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während das Gebläse die Luft um den Belag bzw. die Füllung zirkulieren lässt.

Benutzen Sie für optimale Ergebnisse die unteren Einschubebenen.

1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Pizzaofen wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol auf dem Display erscheint.
3. Ggf. die Tasten "+" oder "—" drücken, um die Temperatur einzustellen.

Auftauen

Das Gebläse läuft ohne Hitze und wälzt die Luft bei Raumtemperatur im Garraum um. So wird das Auftauen beschleunigt. Die Temperatur der Küche beeinflusst jedoch die Abtaudauer. Diese Funktion eignet sich besonders zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, die durch Erwärmen Schaden nehmen könnten, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung, Eistorten, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.

Benutzung der Abtaufunktion

1) Drücken Sie zum Einschalten des Ofens die Taste .
2) Die Funktion Abtauen wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol auf dem Display erscheint.
3) Das Display zeigt die Meldung "def".

Praktische Tipps

Zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mittlere Temperatur (150°C-200°C). Daher sollte der Backofen ca. 10 Minuten lang vorgeheizt werden. Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reißen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschubebene freigelassen werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofeneingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen. kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das außen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200°C-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150°C-175°C). Soßenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben. andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.

Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleisch direkt auf dem Rost die Fettpfanne in die darunter liegende Einschubebene einschieben.

Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu gießen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Vorsicht!

Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.

Garzeiten

Die Garzeiten können aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen unterschiedlich sein.

Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Garens bzw. Bratens, um zur zukünftigen Zubereitung der gleichen Speisen Erfahrung zu sammeln.

Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Programmieren des Backofens

So stellen Sie den Kurzzeitwecker ein

1) Wählen Sie mit der Taste ◴ die Kurzzeituhrfunktion an. Das entsprechende Symbol 🔔 blinkt und auf der Bedienblende erscheint “0.00”. (Abb. 7)
2) Stellen Sie mit der Taste “+” die gewünschte Zeit ein. Die Höchstzeit ist 23 Stunden 59 Minuten. Nach der Einstellung beginnt der Kurzzeitwecker nach 3 Sekunden zu laufen.
3) Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
4) Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

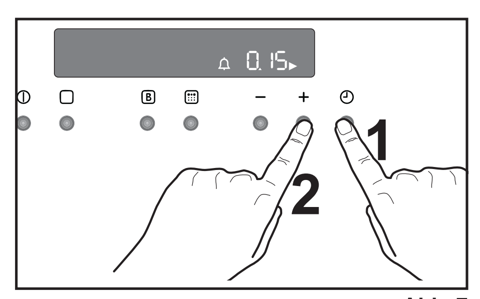
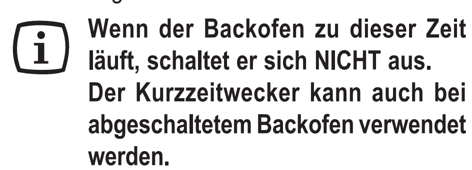


Abb. 7



Wenn der Backofen zu dieser Zeit läuft, schaltet er sich NICHT aus. Der Kurzzeitwecker kann auch bei abgeschaltetem Backofen verwendet werden.



So ändern Sie die Einstellung des Kurzzeitweckers:

Drücken Sie die Taste ◴, bis die Symbole 🔔 und ▶ blinken.
Jetzt können Sie die Einstellung des Kurzzeitweckers ändern. Drücken Sie dazu die Taste “—” oder “+”.

So schalten Sie den Kurzzeitwecker aus:

Drücken Sie die Taste ◴, bis die Symbole 🔔 und ▶ blinken.
Die Taste “—” drücken, um die Zeitangabe zurückzustellen, bis das Display “0.00” anzeigt (Abb. 8).

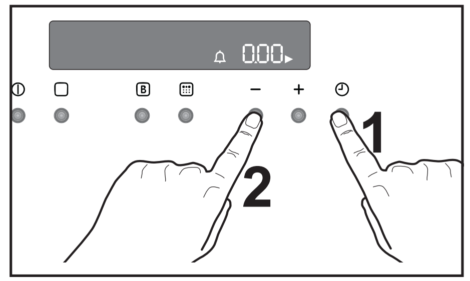


Abb. 8

So programmieren Sie eine Ausschaltzeit des Backofens

1) Stellen Sie Speisen in den Backofen, schalten Sie den Ofen ein, wählen Sie die gewünschte Funktion und stellen Sie bei Bedarf die gewünschte Temperatur ein.

2) Die Taste ⏲ drücken, um die Funktion "Gardauer" zu wählen. Das Gardauersymbol |→| blinkt und auf dem Display wird "0.00" angezeigt. (Abb. 9)
3) Während das Symbol ▶ blinkt, mit der Taste "+" die gewünschte Zeit einstellen. Die Höchstzeit ist 23 Stunden 59 Minuten. Der Programmschalter startet nach 3 Sekunden.
4) Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Ein akustisches Signal ertönt und auf der Bedienblende erscheint "0.00".
6) Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

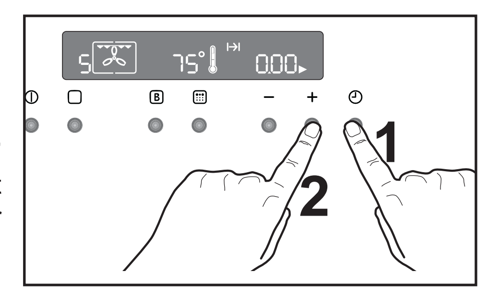


Abb. 9

So löschen Sie eine programmierte Gardauer:

- Drücken Sie die Taste ⏲, bis das Symbol ▶ blinkt.
- Drücken Sie die Taste "—" um die Zeitangabe zurückzustellen, bis das Display "0.00" anzeigt (Abb. 10).

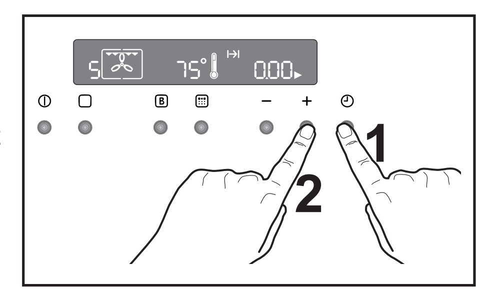


Abb. 10

Wie Sie das Ein-/Abschalten des Ofens programmieren

1) Stellen Sie wie in dem entsprechenden Kapitel erläutert die Gardauer ein.
2) Drücken Sie die Taste ⏲, bis die Funktion für das Ende der Garzeit →| ausgewählt ist und das entsprechende Symbol blinkt. Auf der Bedienblende wird das Ende der Garzeit (aktuelle Uhrzeit plus angegebene Gardauer) angezeigt - (Abb. 11).
3) Drücken Sie die Taste "+" um das gewünschte Ende der Garzeit auszuwählen.
4) 3 Sekunden nach der Einstellung beginnt der Programmschalter zu laufen.
5) Der Backofen schaltet sich automatisch ein und wieder aus. Wenn er sich ausschaltet, ist ein akustisches Signal zu hören.
6) Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

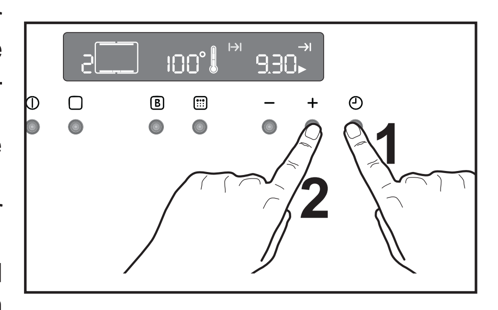


Abb. 11

Zum Löschen des Programms genügt es, die eingestellte Gardauer zu löschen.

Sonderfunktionen

Automatische Abschaltung des Backofens

Wenn keine Änderung der Einstelllungen vorgenommen wird, schaltet sich der Ofen automatisch entsprechend der folgenden Tabelle ab (Abb. 12).

Temperatureinstellung:	Ofenabschaltung:
250°C	nach 3 Stunden
von 200 bis 245°C	nach 5,5 Stunden
von 120 bis 195°C	nach 8,5 Stunden
unter 120°C	nach 12 Stunden

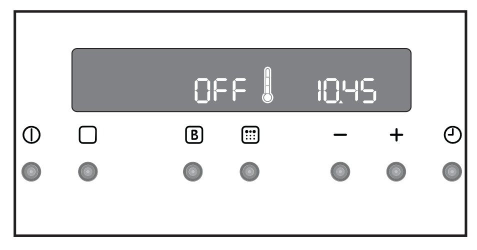


Abb. 12

Restwärmefunktion

Wenn eine Gardauer eingestellt ist, schaltet sich der Backofen automatisch ein paar Minuten vor dem Ende der programmierten Gardauer aus, so dass die Speisen im Backofen ohne weiteren Energieverbrauch zu Ende garen. Alle aktuellen Einstellungen werden bis zum Ablauf der Gardauer angezeigt.
Bei einer Gardauer unter 15 Minuten steht diese Funktion nicht zur Verfügung.

Kindersperre für den Backofen

Die Bedienelemente am Backofen lassen sich sperren, so dass der Ofen nicht versehentlich von Kindern eingeschaltet werden kann.

1) Schalten Sie den Ofen ab durch Drücken der Taste ⓘ.
2) Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ☐ und "▁" etwa 3 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige „SAFE“ erscheint im Display (Abb. 13).

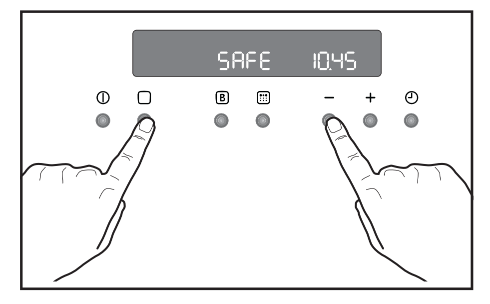


Abb. 13

3) Damit ist der Backofen gesperrt. Weder einzelne Funktionen noch eine Temperatur können ausgewählt werden.

So entsperren Sie den Backofen:

Drücken Sie die Tasten ▢ und "—" gleichzeitig etwa 3 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ist zu hören und die Anzeige „SAFE" erlischt. Nun kann der Backofen wieder bedient werden.

Schnellaufheizfunktion

Nach Auswahl einer Garfunktion und der Temperatur heizt sich die Backröhre langsam auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dies dauert 10 bis 15 Minuten, je nach ausgewählter Funktion und Temperatur.
Wenn die erforderliche Temperatur schneller erreicht werden soll, können Sie die Schnellheizfunktion zuschalten.

1) Drücken Sie zum Einschalten des Ofens die Taste ⓘ.
2) Stellen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur wie auf den vorhergehenden Seiten erläutert ein.
3) Drücken Sie zur Auswahl der Temperatur die Taste "—" oder "+". Die Temperatur wird im Display angezeigt.
4) Drücken Sie die Taste ▢ . In der Temperaturanzeige erscheint „FHU" (Abb. 14).
5) Drücken Sie die Taste ▢ Das Symbol "°" blinkt etwa 10 Sekunden lang. Jetzt können Sie die Temperatur auswählen. Drücken Sie dazu die Taste "—" oder "+".
4) Nach Erreichen der gewünschten Temperatur ertönt ein kurzer Signalton und in der Temperaturanzeige erscheint wieder die eingestellte Temperatur.

Diese Funktion steht bei allen Garfunktionen und Temperaturen zur Verfügung.

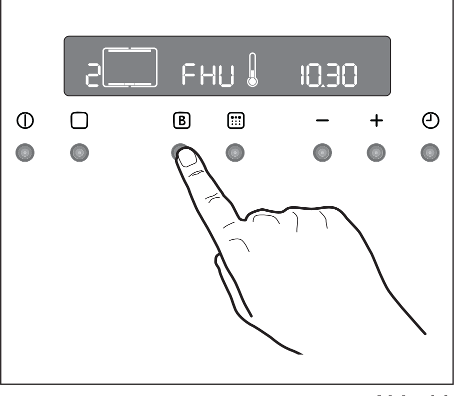


Abb. 14

Demo-Modus

Dieser Modus dient den Fachgeschäften zur Vorführung der Backofenfunktionen ohne Stromverbrauch, abgesehen von der Innenbeleuchtung, dem Display und dem Ofengebläse. Diese Funktion lässt sich nur bei Erstanschluss einschalten.

Nach einem Stromausfall kann der Demo-Modus nur eingeschaltet werden, wenn in dem Display die Anzeige 12:00 und das Symbol automatisch blinken.

1. Die Taste für ca. 2 Sekunden drücken. Ein kurzer Signalton ist zu hören.
2. Drücken Sie die Tasten und "—" gleichzeitig. Ein kurzer Signalton ertönt und auf dem Display wird 12:00 eingeblendet (Abb. 15).

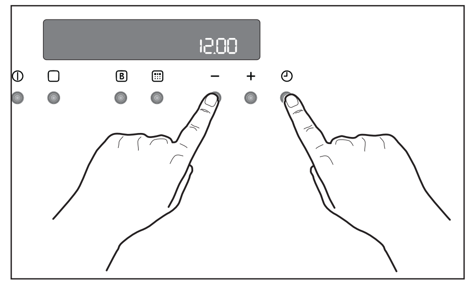


Abb. 15

Beim Einschalten des Backofens erscheint das Symbol auf dem Display.Das bedeutet, dass der Demo-Modus aktiviert ist.

Alle Funktionen des Backofens können ausgewählt werden.

Der Backofen ist nicht wirklich in Betrieb und die Heizelemente schalten sich nicht ein.

Schalten Sie den Ofen ab und gehen Sie wie oben beschrieben vor, um den Demobetrieb wieder auszuschalten.



Der Demo-Modus bleibt bei Stromausfall im Programm gespeichert.

Fehlercodes

Der elektronische Programmpeicher führt kontinuierlich eine Systemdiagnose durch. Stimmen einige Parameter nicht, werden die betreffenden Funktionen abgeschaltet und das Display blendet den entsprechenden Fehlercode ein (Abb. 16).

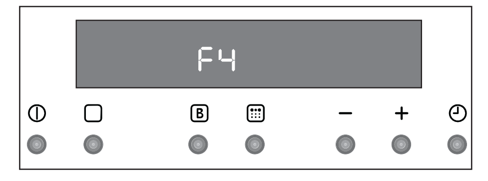


Abb. 16

Näheres dazu finden Sie im Kapitel "Störung - was tun".

Back- und Brattabelle

Ober- und Unterhitze sowie Heiß-/Umluft

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Ebene (4 3 2 1)	Temp. (°C)	Ebene (4 3 2 1)	Temp. (°C)		
KUCHEN						
Rührteig	2	170	2 (1und3)*	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1und3)*	160	20-30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	175	2	165	60-80	Kuchenform
Apfelkuchen	1	170	2 links+rechts.	160	90-120	Kuchenform
Strudel	2	180	2	160	60-80	Backblech
Marmeladentorte	2	190	2 (1und3)*	180	40-45	Kuchenform
Rührkuchen	2	170	2	150	60-70	Kuchenform
Biskuitkuchen	1	170	2 (1und3)*	165	30-40	Kuchenform
Stollen	1	150	2	150	120-150	Kuchenform
Pflaumenkuchen	1	175	2	160	50-60	Brotpfanne
Kleine Kuchen	3	170	2	160	20-35	Backblech
Biskuits	2	160	2 (1und3)*	150	20-30	Backblech
Baiser	2	135	2 (1und3)*	150	60-90	Backblech
Hefekleingebäck	2	200	2	190	12~20	Backblech
Gebäck: Brandteig	2 oder 3	210	2 (1und3)*	170	25-35	Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45-70	Kuchenform
BROT UND PIZZA						
Weißbrot	1	195	2	185	60-70	
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotpfanne
Brötchen	2	200	2 (1und3)*	175	25-40	Backblech
Pizza	2	200	2	200	20-30	Backblech
FLANS						
Pasta-Flan	2	200	2 (1und3)*	175	40-50	Backform
Gemüse-Flan	2	200	2 (1und3)*	175	45-60	Backform
Quiches	1	210	1	190	30-40	Backform
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Backform
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Backform
FLEISCH						
Rind	2	190	2	175	50-70	Rost
Schwein	2	180	2	175	100-130	Rost
Kalb	2	190	2	175	90-120	Rost
Englisches Roastbeef						
rot	2	210	2	200	50-60	Rost
rosa	2	210	2	200	60-70	Rost
durch	2	210	2	200	70-80	Rost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	mit Schwarte
Schweinshaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stck
Lamm	2	190	2	175	110-130	Keule
Hähnchen	2	190	2	200	70-85	Ganz
Truthahn	2	180	2	160	210-240	Ganz
Ente	2	175	2	220	120-150	komplett
Gans	2	175	1	160	150-200	komplett
Kaninchen	2	190	2	175	60-80	In Stücken
Hase	2	190	2	175	150-200	In Stücken
Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
Hackbraten	2	180	2	170	insg.. 150	Brotpfanne
FISCH						
Forelle/Meerbrasse	2	190	2 (1und3)*	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1und3)*	175	35-60	4-6 Filets

(*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir, diese auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

Herkömmliches Grillen

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	Gr.	Ebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Grillwürste	8	/	3	250	12~15	10~12
Schweinskotelett	4	600	3	250	12~16	12~14
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Spieße	4	/	3	250	10~15	10~12
Hähnchenbrust	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*5'00" vorheizen						
Fischfilet	4	400	3	250	12~14	10~12
Belegte Toastbrote	4~6	/	3	250	5~7	/
Weißbrotscheiben	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Umluftgrillen

Wählen Sie bei Verwendung der Heißluftfunktion eine Höchsttemperatur von 200°C.

GERICHT	Menge		Umluftgrillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	G.	Ebene	Temp.(°C)	1. Seite	2. Seite
Rouladen (Pute)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Hähnchen (halbiert)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Hähnchenschenkel	6	—	3	200	15~20	15~18
Wachtel	4	500	3	200	25~30	20~25
Gemüsegratin	—	—	3	200	20~25	—
St. Jacques Muscheln	—	—	3	200	15~20	—
Makrelen	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Fischscheiben	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Pizza-Funktion

GERICHT	Pizza-Funktion		Garzeit in Minuten	ANM.
	Ebene	Temp. (°C)		
Pizza, groß	1	200	15~25	Backblech
Pizza, klein	1	200	10~20	Backblech oder Rost
Brötchen	1	200	15~25	Backblech

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Die Temperatur ist unter Umständen persönlichen Ansprüchen anzupassen.

Reinigung und Wartung



Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
Folgende Reinigungsarbeiten gewährleisten eine lange Lebensdauer des Gerätes:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaille des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und raue Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Reinigungsmittel

Kontrollieren Sie vor der Verwendung von Reinigungsmitteln immer, ob diese für Ihren Ofen geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.

Reinigungsmittel, die Bleiche enthalten, sollten NIE verwendet werden, da sie die Oberfläche stumpf werden lassen. Vermeiden Sie ebenso die Verwendung von Scheuermitteln.

Reinigung der Außenseiten

Wischen Sie regelmäßig die Bedienblende, die Backofentür und die Türdichtungen mit einem weichen Lappen ab, den Sie in warmem Wasser mit etwas flüssigem Reinigungsmittel angefeuchtet haben.

Verwenden Sie zur Vermeidung von Beschädigungen der Backofenglastür auf keinen Fall:

- Haushaltsreinigungsmittel und Bleichlauge
- imprägnierte Reinigungsschwämme, die für Kochtöpfe mit Antihaftbeschichtung ungeeignet sind
- Metallschwämmchen
- Chemische Ofenreiniger oder Sprühdosen
- Rostentferner
- Waschbecken-/Spülen - Fleckentferner

Reinigen Sie die Außen- und Innenseite der Glastür mit warmem Seifenwasser. Sollte die Innenseite der Glastür stark verschmutzt sein, benutzen Sie Reinigungsprodukte wie 'Hob Brite'. Benutzen Sie keine Schaber, um den Schmutz zu entfernen.

Pyrolytische Reinigung

Die Backröhre ist mit einem hitzebeständigen Spezialemail beschichtet.
Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann die Temperatur im Inneren des Ofens mehr als 500 °C erreichen und somit Speisereste verbrennen. Zu Ihrer Sicherheit wird die Backofentür während der pyrolytischen Reinigung automatisch verriegelt, sobald die Temperatur im Innenraum ca. 300 °C erreicht.
Nach Beendigung der Selbstreinigung bleibt die Ofentür solange verriegelt, bis die Backröhre abgekühlt ist.
Das Kühlgebläse bleibt in Betrieb, bis der Backofen abgekühlt ist. Der Ofen sollte nach jedem Garen mit einem feuchten Schwamm von Speiseresten gereinigt werden.

Von Zeit zu Zeit ist jedoch eine tiefer gehende Reinigung erforderlich, die Sie mit der Funktion der pyrolytischen Selbstreinigung ausführen können. Je nach Verschmutzung des Backofens können Sie zwei Stufen der pyrolytischen Selbstreinigung wählen.

Ist die Backröhren nur leicht verschmutzt, können Sie die pyrolytische Funktion 1 (P I) auf dem Display des Programmschalters anwählen.

Es ist angebracht, nach jeder pyrolytischen Reinigung den Ofen mit einem weichen in Seifenwasser angefeuchteten Schwamm auszuwischen.

Wählen Sie dagegen die pyrolytische Funktion 2 (P 2) auf dem Display des Programmschalters, wenn der Backofen sehr stark verschmutzt ist.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann der Backofen bei aktiver Funktion 1 für 2 Stunden und bei aktiver Funktion 2 für 2 1/2 Stunden nicht benutzt werden.



Je nach dem Verschmutzungsgrad des Backofens, erscheint auf dem Display, ca.15 Sekunden lang, die Anzeige “Pyro” und ein Signalton ertönt.
Wir empfehlen die pyrolytische Reinigungsfunktion durchzuführen.
Solange die Reinigungsfunktion nicht durchgeführt wird, wird jedes mal bei Abschaltung des Backofens die Anzeige auf dem Display erscheinen.

Benutzung der pyrolytischen Selbstreinigung



Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Ofen leer ist. Lassen Sie nichts im Ofeninneren (Pfannen, Roste, Backbleche, Fettpfannen usw.), die ernsthaft beschädigt werden können.



Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion, dass die Ofentür geschlossen ist.



Benutzen Sie während der pyrolytischen Reinigung nicht die Kochmulde, da dadurch das Gerät überhitzt und beschädigt werden kann.



Während der pyrolytischen Reinigung wird die Backofentür sehr heiß. Halten Sie Kinder **von dem Gerät** fern, bis es abgekühlt ist.

Wählen Sie zur pyrolytischen Selbstreinigung diese Funktion.
Folgende pyrolytische Reinigungsstufen stehen zur Verfügung:

Pyrolytik 1 (P I), Dauer : 2 Std. = 30 Min. Aufheizung +1 Std. mit 480°C + 30 Min. Abkühlzeit.

Pyrolytik 2 (P 2), Dauer : 2 Std. 30 Min. = 30 Min. Aufheizung +1 Std. 30 Min. mit 480°C + 30 Min. Abkühlzeit.

Die Zeitdauer der pyrolytischen Reinigung kann nicht geändert werden.



Vor Durchführung der Pyrolyse müssen die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme
Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.

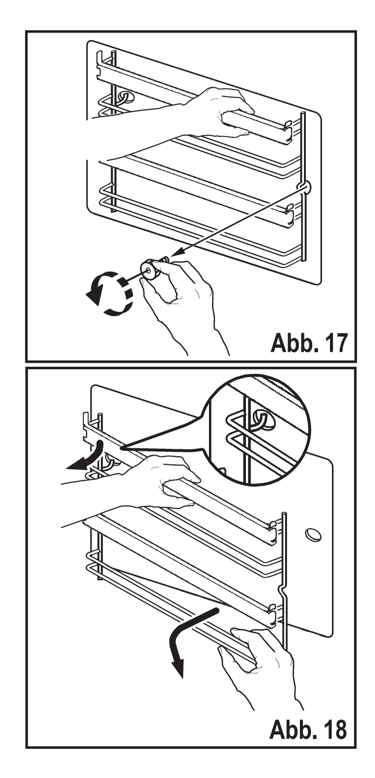


Abb. 17

Abb. 18

Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.



Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!



Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

Bringen Sie nach dem Reinigen die Rostauflagen wieder an; gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.



Vergewissern Sie sich vor dem Einschieben der Ofenroste, dass die Haltemuttern ordnungsgemäß festgezogen sind.

Schalten Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion auf folgende Weise ein:

1. Schalten Sie mit der Taste den Backofen ein. Drücken Sie die Taste solange, bis das Symbol der Funktion "Pyro" (Stufe 1 - P I) auf dem Display eingeblendet wird (Abb. 19).

   Das Symbol |----| und die Anzeige "Pyro" blinken gleichzeitig auf dem Display, ein Signalton ertönt (Abb. 20).

   Das bedeutet, dass Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigung alle Gegenstände und die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen aus dem Garraum entfernen müssen.

2. Das Gardauersymbol |→| blinkt 5 Sekunden lang; drücken Sie während dieser Zeit die Taste '—' oder '+' zur Anwahl der pyrolytischen Funktion 1 (P I) oder 2 (P 2) (Abb. 21).

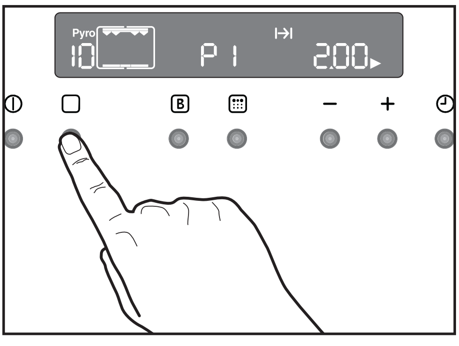


Abb. 19

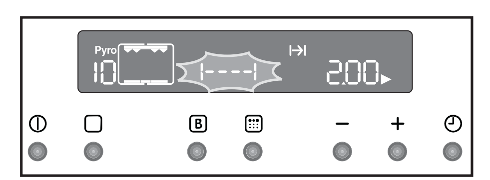


Abb. 20

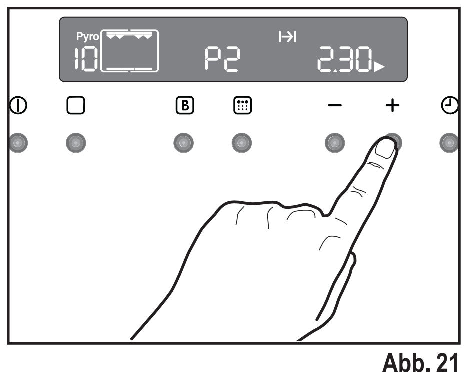


Abb. 21

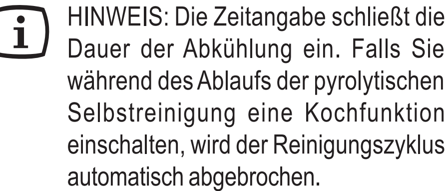
3. Nach Auswahl der pyrolytischen Funktion beginnt das Symbol “Pyro” auf dem Display zu blinken und wartet auf die Bestätigung, den Reinigungszyklus zu starten.
4. Drücken Sie zur Bestätigung der gewünschten pyrolytischen Funktion die Taste . Die Anzeige “Pyro” blinkt nicht mehr und das Symbol |- - - -| wird ausgeblendet, das akustische Signal verstummt, die Innenbeleuchtung erlischt und die pyrolytische Reinigung startet (Abb. 22). Mit zunehmender Temperatur im Backofen steigt das Thermometersymbol langsam und zeigt damit den Temperaturanstieg im Ofeninneren an.
5. Nach einiger Zeit wird die Backofentür verriegelt und das entsprechende Symbol wird eingeblendet (Abb. 23). Jetzt ist die Taste nicht mehr aktiv.

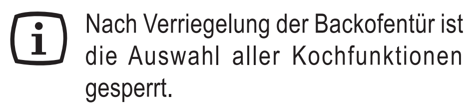
Nach Beendigung der pyrolytischen Selbstreinigung zeigt das Display die Uhrzeit an. Die Backofentür ist weiterhin verriegelt.

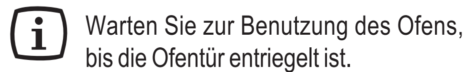
Sobald der Ofen abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol wird ausgeblendet und die Tür entriegelt.

Sie können den pyrolytische Reinigungszyklus jederzeit unterbrechen; drücken Sie dazu die


Taste .


HINWEIS: Die Zeitangabe schließt die Dauer der Abkühlung ein. Falls Sie während des Ablaufs der pyrolytischen Selbstreinigung eine Kochfunktion einschalten, wird der Reinigungszyklus automatisch abgebrochen.


Nach Verriegelung der Backofentür ist die Auswahl aller Kochfunktionen gesperrt.


Warten Sie zur Benutzung des Ofens, bis die Ofentür entriegelt ist.

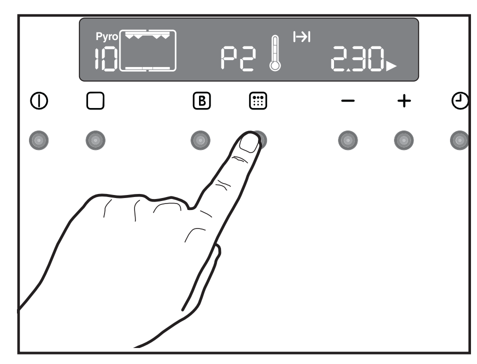


Abb. 22

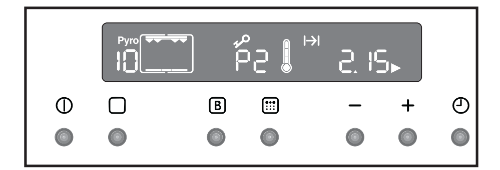


Abb. 23

Programmierung des pyrolytischen Reinigungszyklus (Startzeitvorwahl, automatischer Halt)

Falls Sie es wünschen, können Sie programmieren, wann die pyrolytische Reinigung beginnen und enden soll.

1. Schalten Sie mit der Taste den Backofen ein. Drücken Sie die Taste solange, bis das Symbol der Funktion "Pyro" (Stufe 1 - P I) auf dem Display erscheint.

   Die Anzeige "Pyro" und das Symbol ¦– – – –¦ blinken gleichzeitig auf dem Display und ein Signalton ertönt. Das bedeutet, dass Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigung alle Gegenstände und die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen aus dem Garraum entfernen müssen (siehe das vorherige Kapitel).
2. Das Gardauersymbol |→| blinkt einige Sekunden; Drücken Sie während dieser Zeit die Taste '—' oder '+' zur Anwahl der pyrolytischen Funktion 1 (P I) oder 2 (P 2).
3. Nach Auswahl der pyrolytischen Funktion beginnt das Symbol "Pyro" auf dem Display zu blinken und wartet auf die Bestätigung, den Reinigungszyklus zu starten.

   Drücken Sie jetzt die Taste der Zeitfunktion (Abb. 22). Das Symbol "Garende" →| und das Pfeilsymbol ► blinken. Auf der Bedienblende wird das Ende der Garzeit (aktuelle Uhrzeit plus angegebene Gardauer) angezeigt.

Drücken Sie '—' oder '+' um die gewünschte Zeit des Zyklusende auszuwählen (Abb. 24). Nach wenigen Sekunden blinken die Anzeige "Pyro" und das Symbol ¦– – – –¦ nicht mehr, das akustische Signal verstummt, während das Symbol Garzeit |→| blinkt, bis der pyrolytische Reinigungszyklus startet.

4. Nach einiger Zeit wird die Backofentür verriegelt und das entsprechende Symbol wird eingeblendet.

Nach Ablauf der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Uhrzeit an. Die Backofentür ist verriegelt.

Sobald der Ofen abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

Sie können den pyrolytische Reinigungszyklus jederzeit unterbrechen; drücken Sie dazu die Taste .

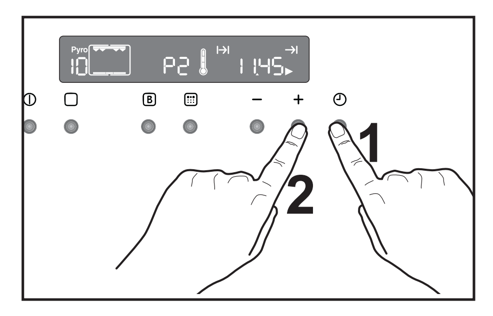


Abb. 24

Reinigen der Backofentür

Die Ofentür besteht aus vier Glasscheiben.
Die Scheiben können zum leichteren Reinigen entfernt werden.

Bauen Sie die Ofentür aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



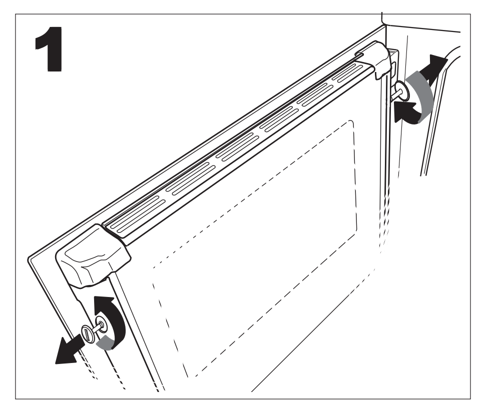
Die Glasscheiben dürfen nicht gleichzeitig herausgezogen werden.

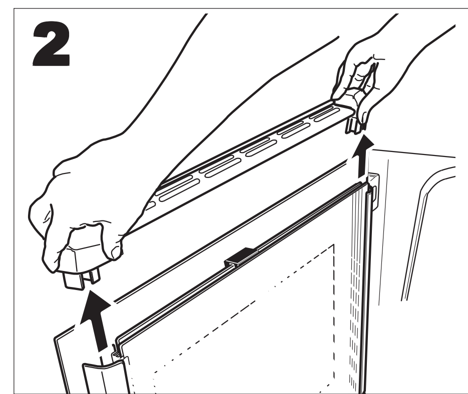


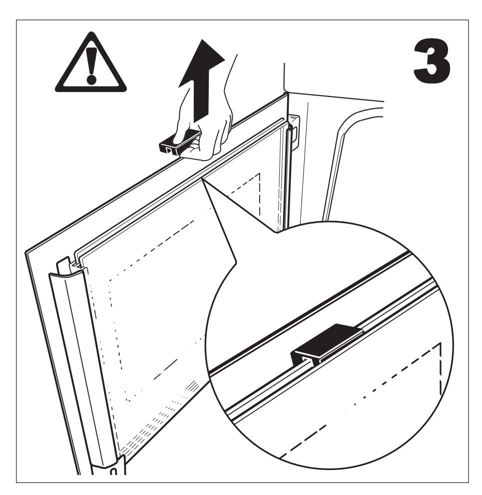
REINIGEN Sie die Backofentür NICHT, solange die Scheiben noch warm sind. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Glasscheibe zersplittern.

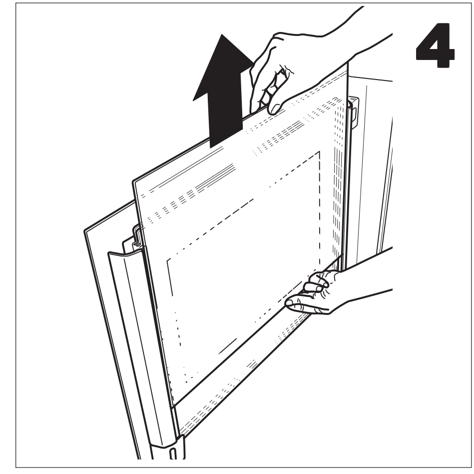


Falls die Glasscheiben Risse erhalten oder tiefe Kratzer aufweisen, wird die Struktur der Scheiben beeinträchtigt und müssen dieselben wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden. Wenden Sie sich an den lokalen Kundendienst, der Ihnen gern weiter hilft.







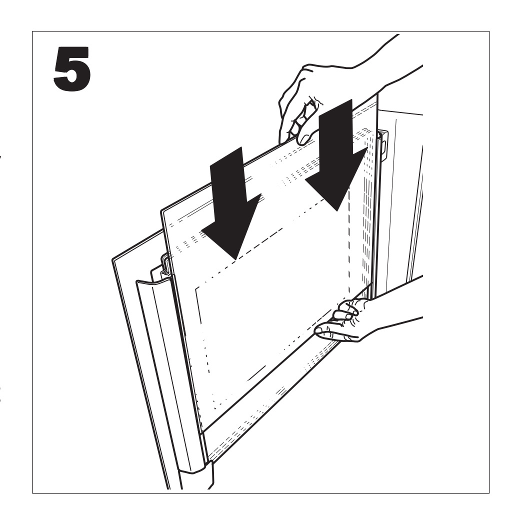


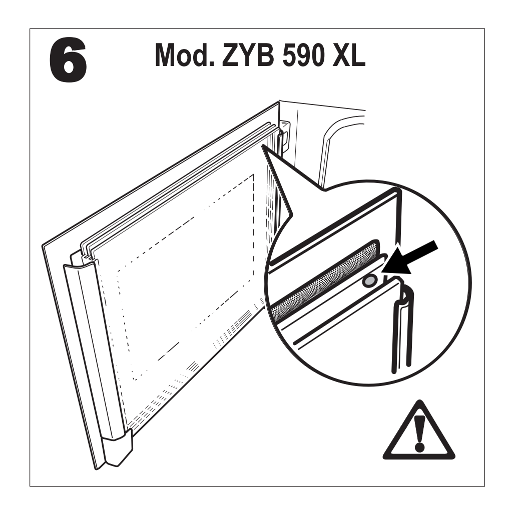
Reinigen Sie die Ofentürscheiben nur mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die hitzebeständige Spezialoberfläche der inneren Glasscheiben beschädigen können.
Bauen Sie nach dem Reinigen die Ofentür wieder ein und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

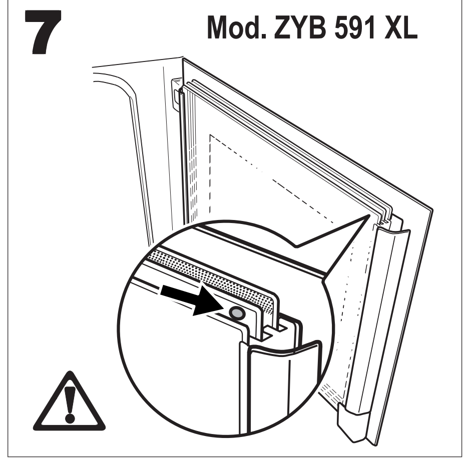
Die drei mittleren Scheiben bestehen aus hitzebeständigem Glas. Eine Scheibe ist mit einem kleinen Punkt in einer Ecke versehen, die zweite Scheibe ist mit einem schwarzen Rahmen gekennzeichnet und die dritte Scheibe ist nicht markiert.

Es ist sehr wichtig, dass die Innenscheiben beim Wiedereinbau der Tür in der richtigen Position eingesetzt werden.

Stellen Sie daher beim Einsetzen der Scheiben sicher, dass die Oberfläche der Scheibe mit dem schwarzen Rahmen zum Backraum gerichtet ist und dass sich die Punkte in der oberen linken Ecke der Glasscheibe befinden.





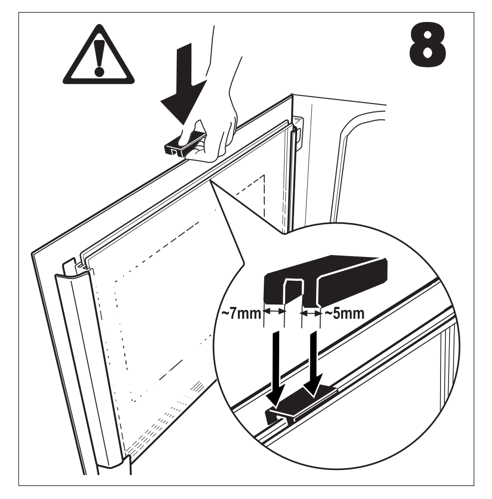


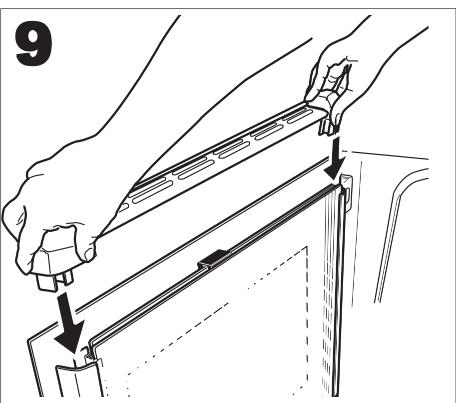


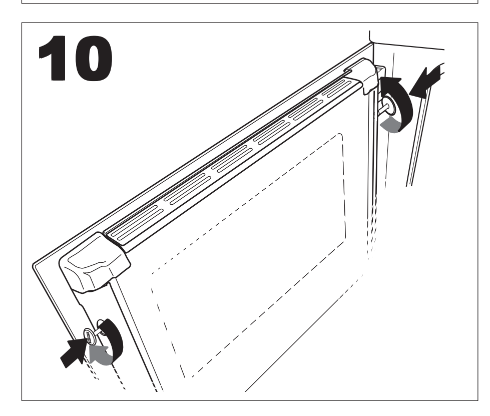
Der Türanschlagwechsel ist bei dieser Türausführung nicht möglich.

Geräte in Edelstahl oder Aluminium

Wir empfehlen, die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm zu reinigen und hinterher mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine scheuernde Gegenstände, Säure oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können. Reinigen Sie die Blende mit der gleichen Sorgfalt.







Garraum

Der Emailleboden des Garraums lässt sich am Besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

Wischen Sie ihn nach jedem Backofengebrauch mit einem weichen in Seifenwasser angefeuchteten Schwamm aus. Von Zeit zu Zeit ist jedoch mithilfe eines speziellen Reinigungsmittels für Backöfen eine gründlichere Reinigung erforderlich.

Auswechseln der Innenbeleuchtung

Ziehen Sie den Netzstecker.

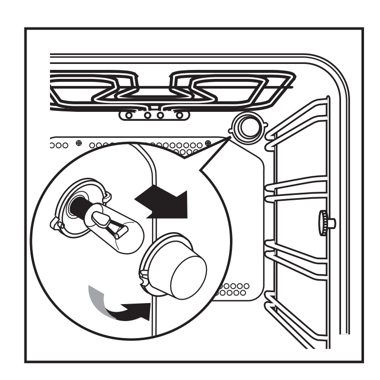
Beim Auswechseln der Backofenlampe sollten Sie darauf achten, dass die neue Lampe folgende Merkmale aufweist:

- Elektrische Leistung: 40 W,
- Elektrische Spannung: 230 V, 50 Hz,
- Hitzebeständigkeit von 300 °C,
- Anschlussart: E14.

Ersatzlampen können Sie bei Ihrem Fachhändler beziehen.

 Auswechseln einer schadhaften Backofenlampe:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd abgekühlt ist.
2. Drücken Sie die Glashaube nach innen und schrauben Sie sie nach links ab.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe und setzen Sie eine neue ein.
4. Bringen Sie die Glashaube wieder an und stecken Sie den Netzstecker des Backofens wieder in die Steckdose.



Störung - was tun?

Führen Sie bei einer Störung die folgenden Kontrollen aus, bevor Sie den Kundendienst rufen.

FEHLER	ABHILFE
■ Der Backofen schaltet nicht ein.	◆Berühren Sie die Taste ⓘ undwählen Sie anschließend eine Garfunktion. *oder* ◆Ist die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst? *oder* ◆Ist die Kindersicherung oder die Ein/ Abschaltautomatik aktiv? *oder* ◆Wurde versehentlich die Demo-Funktion aktviert? *oder* ◆Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen.
■ Die Backofenbeleuchtung fällt aus.	◆Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen. *oder* ◆Eine neue Backofen-Glühbirne kaufen; ggf. beim Electrolux Service-Center anfordern und gemäß der Anleitung auf dieser Gebrauchsanweisung montieren.
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	◆Ziehen Sie den Inhalt dieser Anleitung zu Rate, besonders das Kapitel „Praktische Tipps".
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und im Garraum ab.	◆Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.
■ Der Fehlercode "F" gefolgt von Ziffern wird auf dem Display angezeigt.	◆Wir bitten Sie, den Fehlercode zu notieren und an unsere nächstgelegene Kundendienststelle weiterzuleiten.

Technische Daten

Heizleistung

Unterer Heizkörper	1000 W
Oberer Heizkörper	800 W
Oberer/unterer Heizkörper	1800 W
Grill	1650 W
Großflächengrill	2450 W
Heißluft - Beheizung	2000 W
Pizza-Funktion	3000 W
Backofenlampe	40 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W
Motor des Kühlgebläses	25 W
Gesamtanschlusswert	3090 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

Abmessungen der Einbaunische

Höhe	unter der Arbeitsplatte	593 mm
	im Hochschrank	580 mm
Breite		560 mm
Tiefe		550 mm

Backofen

Höhe	335 mm
Breite	395 mm
Tiefe	400 mm
Nutzinhalt	53 l

Anweisungen für den Installateur



Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Alle Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriffe dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.
Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

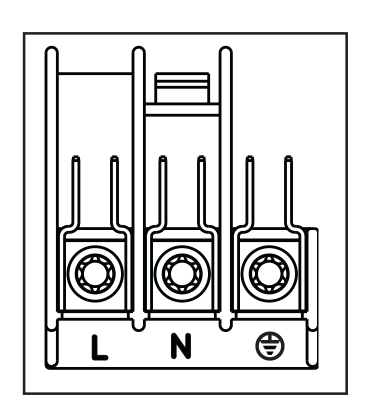
- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmäßigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Das gelieferte Netzkabel mit Stecker ist an eine Schuko-Steckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schuko-Steckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein.
Als Anschlusskabel sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Bei einem Direktanschluss des Ofens an das Netz oder wenn die Steckdose unzugänglich ist, muss zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Trennschalter mit einer Mindest - Kontaktöffnung von 3 mm eingebaut werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Erdleiter muss ca. 2-3 cm länger als der Phasen- und der Nullleiter sein.
Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.
Nach erfolgtem Anschluss sind die Heizelemente zu prüfen, indem sie ca. 3 Minuten lang betrieben werden.

Klemmenleiste

Der Backofen ist mit einem leicht zugänglichen Klemmenblock ausgerüstet, der für den Betrieb mit Einphasenspannung von 230 V ausgelegt ist.

L - Spannungführende Klemme
N - Nullleiterklemme
⏚ oder E - Erdungsklemme



Einbau-Anweisungen

Für einen störungsfreien Betrieb des Einbaugerätes muss das Einbaumöbel oder die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen. Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.
Das Gerät kann mit seiner Rückseite bzw. mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte oder Wände gestellt werden. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

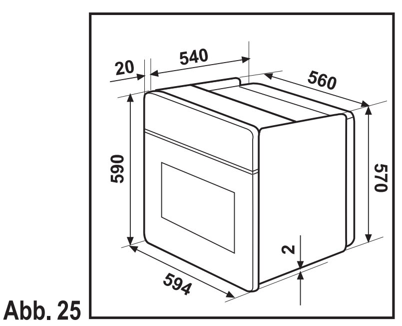


Abb. 25

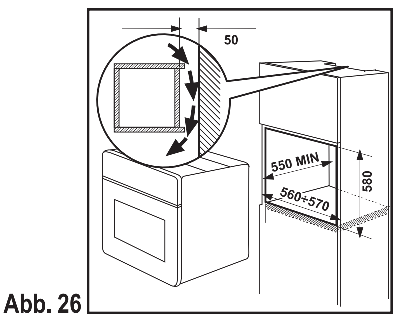


Abb. 26

Backofenabmessungen (Abb. 25)

Einbau-Anweisungen

Für einen störungsfreien Betrieb des Einbaugerätes muss das Einbaumöbel oder die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen (Abb. 26-27).

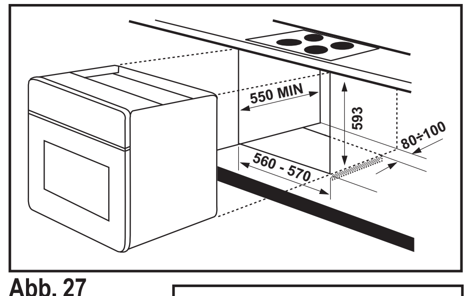


Abb. 27

Befestigung im Möbel

1. Backofentür öffnen.
2. Die vier mit dem Gerät mitgelieferten Abstandhalter in die Bohrungen des Rahmens einsetzen (Abb. 28 - A) und den Backofen mit vier Holzschrauben am Möbel befestigen (Abb. 28 - B).
   Falls über dem Ofen eine Kochmulde installiert wird, müssen die Kochmulde und der Backofen aus Sicherheitsgründen und um einen raschen einfachen Ausbau des Ofens zu ermöglichen, separat an die Stromversorgung angeschlossen werden. Eventuelle Verlängerungen müssen für die erforderliche Leistung bemessen sein.

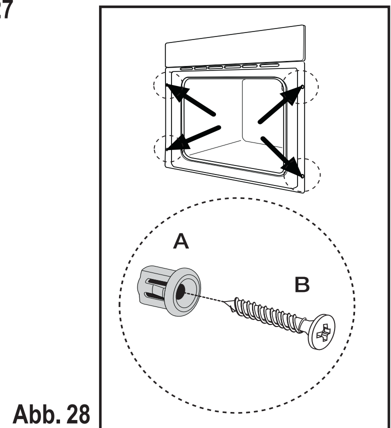


Abb. 28

Garantie/Kundendienst

Belgien

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.

Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt.
   Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
   - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
   - allgemein anomale Umweltbedingungen,
   - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
   - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.

10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.
    In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen. Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.

Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Adresse unseres Kundendienstes:

BELGIEN

		Telefon:	Telefax:
Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00
ELECTROLUX SERVICE			02/363.04.60
Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek			

E-Mail: consumer.services@electrolux.be

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

ELECTROLUX HOME PRODUCTS	Consumer services	0035242431-1	0035242431-360
Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm			

E-Mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu

Garantie/Kundendienst

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Electrolux Vertriebs GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits zum Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Vertriebs GmbH

Muggenhofer Straße 135

D-90429 Nürnberg

* EUR 0,09 / Minute (Deutsche Telekom Stand Jan. 2002)

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

www.electrolux.com		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZYB 590/591XL
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	←
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennustapa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0.79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0.78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standard-beladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt-niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Économe / Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe / Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ⩽Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ⩽Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ⩽Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC



www.electrolux.com

www.zanussi-electrolux.co.uk
www.zanussi.de

35698-8501 11/07 R. A